MANUALE DI SERVIZIO

GRILL CLAMSHELL ELETTRICI
E A GAS GARLAND
CON RICONOSCIMENTO PRODOTTO

MODELLI:
MWE2W
MWE2S

AVVERTENZA:

INSTALLAZIONE, REGOLAZIONE, ALTERAZIONE, RIPARAZIONE O MANUTENZIONE IMPROPRIE POSSONO CAUSARE DANNI, LESIONI PERSONALI O FATALI. LEGGERE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE PRIMA DI INSTALLARE O RIPARARE QUESTA APPARECCHIATURA.

LEGGERE QUESTO MANUALE IN TUTTE LE SUE SEZIONI E CONSERVARLO PER RIFERIMENTO FUTURO.

QUESTA APPARECCHIATURA DEVE ESSERE INSTALLATA E MESSA IN FUNZIONE DA UN TECNICO PROFESSIONISTA DEBITAMENTE FORMATO IN FABBRICA.

L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE UTILIZZATA SOLO SOTTO UNA CAPPA DI TIPO APPROVATO.

NOTA: questo manuale si riferisce ai modelli sopra indicati. Spetta al lettore/operatore interpretarne il contenuto in base alle proprie esigenze. Per qualsiasi domanda sulle istruzioni del manuale relative ai grill Garland, rivolgersi al Servizio clienti telefonando a uno dei numeri sotto riportati.

PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE PER CONTO DI McDonald's DA
GARLAND COMMERCIAL INDUSTRIES, LLC
185 EAST SOUTH STREET FREELAND, PENNSYLVANIA 18224
NUMERO VERDE: +1 800 446 8367 TELEFONO: +1 570 636 1000 FAX: +1 570 636 9874
E-mail: clamshell@garland-group.com
www.garland-group.com

COD. CATALOGO 4527466 (08/18/10)

INDICE

INTRODUZIONE

Il grill clamshell Garland, prodotto esclusivamente per conto di McDonald's, è un metodo efficiente per la cottura fronte/retro di un'ampia gamma di prodotti. L'unità funge anche da grill "flat" e soddisfa tutti gli standard di sicurezza, efficienza e pulizia di McDonald's.

GARANZIA

La presente garanzia copre solamente difetti nei materiali e nella manodopera in condizioni d'uso normale a patto che:

a) l'apparecchiatura non sia stata danneggiata, alterata o utilizzata in modo improprio;

b) l'apparecchiatura venga installata, regolata, utilizzata e mantenuta nel rispetto delle norme nazionali in vigore e delle istruzioni fornite a corredo;

c) il numero di serie della garanzia affisso all'apparecchiatura non sia manomesso, cancellato o rimosso;

d) venga fornito un resoconto dettagliato del problema per il reclamo in garanzia.

La copertura in garanzia dell'apparecchiatura rimane in essere per due (2) anni, (parti e manodopera), dalla data di messa in funzione della stessa.

The Garland Group accetta di riparare o sostituire a propria discrezione qualsiasi parte che si dimostri difettosa nei materiali o nella lavorazione, senza addebito al cliente per il ricambio o la manodopera normale.

L'azienda declina ogni responsabilità per l'installazione, regolazioni, diagnosi o manutenzione normale, ad esempio lubrificazione di molle e valvole. Sono esclusi dalla normale copertura guasti causati da fluttuazioni di tensione o da problemi dell'impianto del gas.

L'azienda declina ogni responsabilità per i costi di trasferta oltre 160 km (andata/ritorno), di viaggi non via terra e per le ore straordinarie di riparazione.

Sono esclusi dalla normale copertura vetri rotti, scalfitture della finitura verniciata o di porcellana, ruggine superficiale, materiali delle guarnizioni, materiale ceramico, lampadine e fusibili.

Sono esclusi danni o malfunzionamenti causati da incendio, inondazione e forze di causa maggiore oltre il controllo di The Garland Group.

La responsabilità di The Garland Group per un reclamo in garanzia non dovrà superare il prezzo del materiale e/o del servizio oggetto del reclamo.

La presente garanzia è limitata e sostituisce qualsiasi altra garanzia implicita o esplicita. The Garland Group, i suoi dipendendi e agenti declinano ogni responsabilità per reclami dovuti a lesioni personali o per danni o perdite conseguenti.

La presente garanzia fornisce all'utente diritti legali specifici e potrebbero sussistere altri diritti che variano a seconda dello stato e dell'ordinamento.

SICUREZZA

QUESTA APPARECCHIATURA È DESTINATA AL SOLO USO PROFESSIONALE, DA PARTE DI PERSONALE QUALIFICATO.

AVVERTENZA: i componenti accessibili possono scaldarsi durante l'uso. Tenere fuori della portata di bambini. Questa apparecchiatura non è intesa per l'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte o mancante di esperienze e conoscenze a meno che non abbiano ricevuto un'istruzione specifica o siano stati affiancati da un responsabile della loro sicurezza che abbia loro insegnato come utilizzarla.

ATTENZIONE: L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE UTILIZZATA SOLO SOTTO UNA CAPPA DI TIPO APPROVATO NEL RISPETTO DELLE NORME LOCALI IN VIGORE.

NON UTILIZZARE IL GRILL A MENO CHE NON SIA STATO MESSO IN FUNZIONE (AVVIATO) DA UN CENTRO DI SERVIZIO AUTORIZZATO DAL PRODUTTORE.

NON utilizzare il grill senza aver letto il presente manuale.

NON utilizzare il grill se non è stato installato correttamente e munito della debita messa a terra.

NON utilizzare il grill finché tutti i pannelli di servizio e di accesso non siano posti in posizione e adeguatamente fissati.

Predisporre dei meccanismi di disconnessione sui cablaggi fissi (ad esempio un interruttore, fusibili o un interruttore di circuito) nel rispetto della normativa elettrica locale. Conduttore di attacco dell'equipotenziale esterno fornito sul retro dell'apparecchiatura. Utilizzarlo se pertinente e nel rispetto della normativa elettrica locale.

Il grill clamshell Garland è un'apparecchiatura di cottura semi-automatica. La piastra superiore si abbassa automaticamente dopo l'avvio manuale del ciclo di cottura e si alza automaticamente al termine di tale ciclo.

Durante la cottura fronte/retro, l'area tra la piastra superiore e la griglia deve essere considerata una "zona di pericolo" e l'operatore deve tenersi lontano. Se utilizzato come un grill "flat", quest'area non è ritenuta pericolosa e le piastre rimangono fisse. Il personale addetto alla pulizia, manutenzione o al funzionamento normale o comunque esposta all'area di pericolo deve sempre prestare la massima attenzione. Le temperature sulle superfici di cottura sono spesso superiori a 120°C (250°F).

Durante la cottura fronte/retro, la piastra superiore rimane in posizione abbassata per via del proprio peso e non è bloccata in tale posizione. Può essere sollevata mediante l'impugnatura anteriore; la piastra è imperniata su una cerniera montata posteriormente.

Il grill clamshell deve essere utilizzato per la cottura fronte/retro esclusivamente con i prodotti alimentari venduti da McDonald's.

AVVERTENZA: per evitare gravi infortuni e lesioni personali: **NON** tentare di ripare o sostituire qualsiasi componente del grill clamshell senza aver prima scollegato tutti i cavi di alimentazione.

ESERCITARE LA MASSIMA CAUTELA durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia del grill clamshell per evitare di entrare in contatto con le superfici calde del grill o con il grasso bollente. Indossare indumenti protettivi adeguati per prevenire le ustioni.

AVVERTENZA: non pulire l'apparecchiatura con un getto d'acqua. **NON** applicare ghiaccio a una superficie CALDA del grill.

NOTA: tutte le etichette di avvertenze affisse al grill richiamano l'attenzione sui pericoli e sulle precauzioni necessarie.

HAZARD COMMUNICATION STANDARD, (HCS) - Le procedure delineate nel presente manuale possono indicare la necessità di utilizzare prodotti chimici. Nella porzione della procedura che si riferisce ai materiali, questi prodotti saranno evidenziati **in grassetto** e seguiti dalla sigla **HCS** (Hazard Communication Standard). Consultare il manuale Hazard Communication Standard per identificare la scheda tecnica del materiale in questione (MSDS).

AVVERTENZA: dopo aver portato l'interruttore generale in posizione START, il grill eseguirà una procedura di inizializzazione. Se le piastre superiori sono abbassate, torneranno in posizione sollevata.

MANUTENZIONE - controllare ogni anno l'usura dei cuscinetti a sfere di blocco dei bracci di supporto della piastra, i dadi di regolazione della piastra, il bullone del supporto piastra e l'organo condotto. Se si nota un gioco evidente nei cuscinetti a sfere e segni di usura sui dadi di regolazione o sui bulloni del supporto piastra o sull'organo condotto, sostituire questi componenti.

MANUTENZIONE - l'allarme acustico generato alla fine di un ciclo di cottura avvisa l'operatore che la piastra sta per sollevarsi. Controllare il funzionamento di questo dispositivo premendo il tasto CANCEL di sinistra. Se l'allarme non scatta, controllare che il volume non sia troppo basso (SYSTEM SETUP). Se l'allarme acustico ancora non è udibile, richiedere l'intervento di un tecnico dell'assistenza.

ASSISTENZA E PULIZIA - Il grill deve essere fissato nel proprio vano dall'installatore mediante due bulloni d'ancoraggio che bloccano le rotelle anteriori. Estrarre il grill da questo vano per la pulizia o un intervento di assistenza, rimuovere i bulloni di ancoraggio dalle rotelle ruotando la manopola in senso antiorario per allentare la ritenzione. Una volta liberate le rotelle, rovesciare il gruppo su di un lato sul pavimento.

PULIZIA - NON pulire MAI il grill, all'interno o all'esterno, con uno spruzzo d'acqua ad alta pressione, getto d'acqua o uno spray liquido.

NOTA: se sono presenti i bulloni di ancoraggio, questi gruppi rimangono fissati alla parete posteriore del vano del grill. Al termine dell'intervento, riportare il grill in posizione nel vano e serrare i bulloni di ancoraggio inserendo le ritenzioni sulle rotelle e ruotando la manopola in senso orario. Il grill deve essere fissato nel vano in questo modo prima di riprenderne l'utilizzo; questo per motivi di sicurezza.

PROCEDURA DI RECLAMO PER DANNI INTERVENUTI DURANTE LA SPEDIZIONE

Questa apparecchiatura Garland è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico. Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:

1. Presentare immediatamente UN reclamo per danni, a prescindere dalla loro entità.

2. Indicare "perdita o danni visibili" sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e far sì che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.

3. Perdita o danni nascosti: se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalare immediatamente il fatto alla società di spedizioni (entro 15 giorni) e presentare il reclamo per danni nascosti.

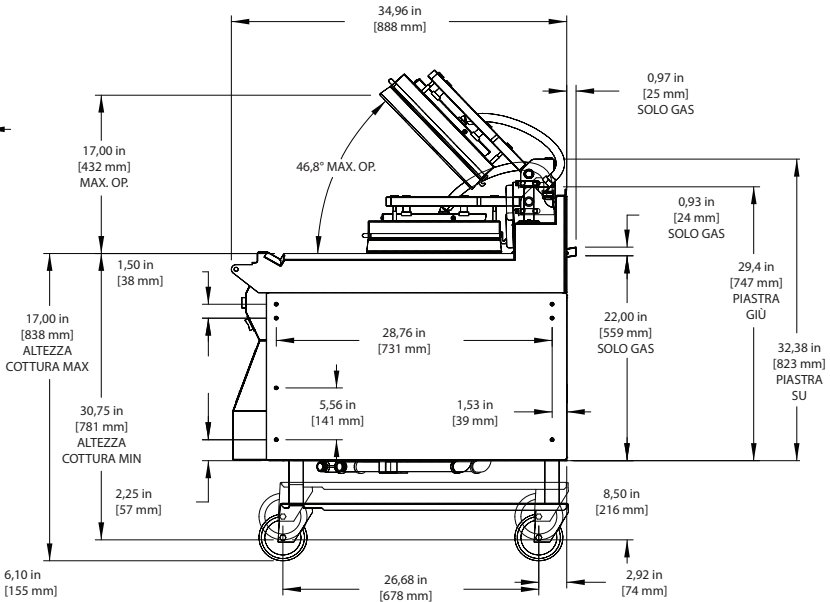
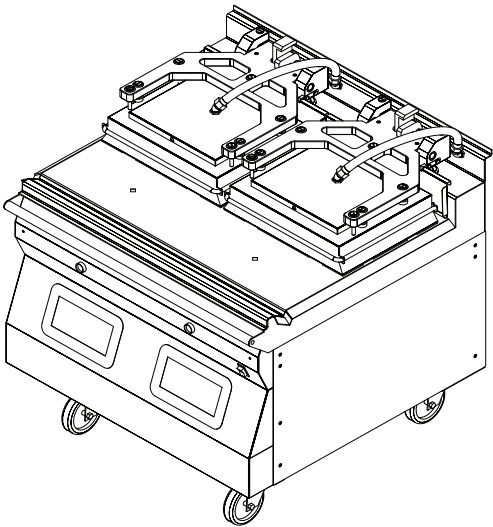
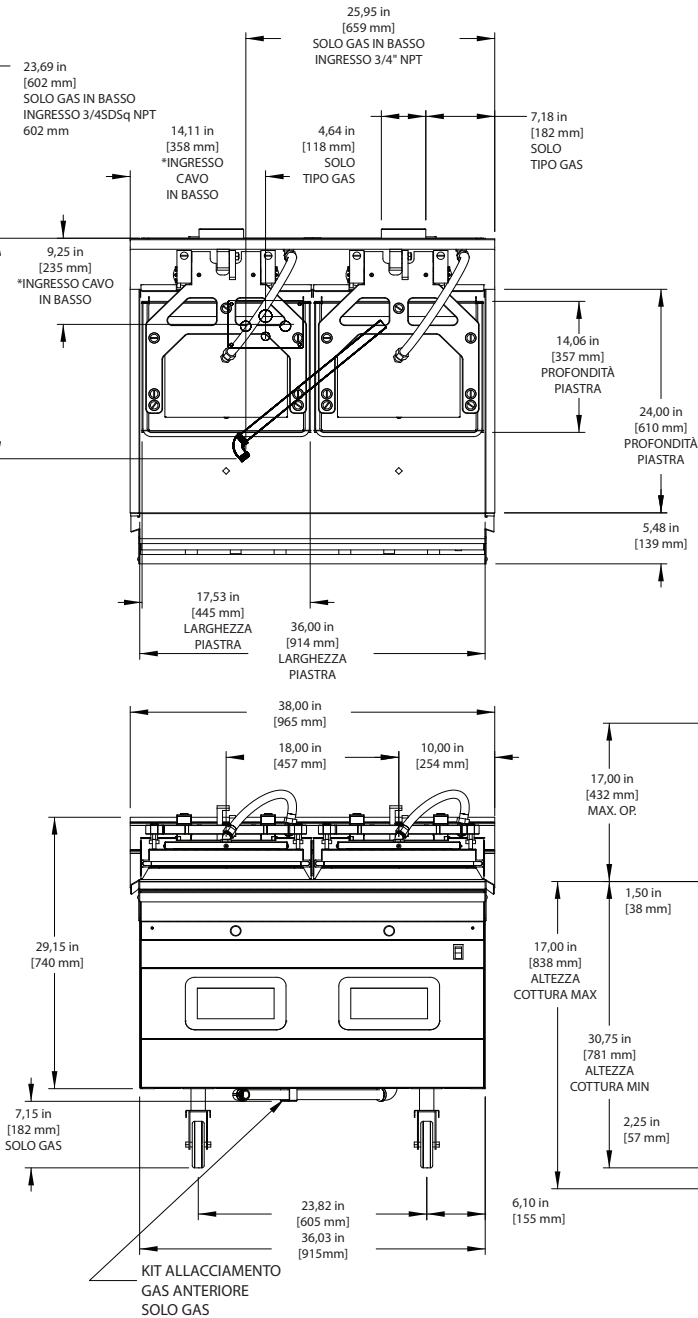
PULIZIA E MANUTENZIONE

1	2	3	4	5	6
• Selezionare il modo di pulizia. Una volta raggiunto il modo di pulizia spegnere il grill. • Dopo averlo spento, le piastre possono essere controllate premendo il tasto verde.	• Detergere le teglie di scarico Release Material® con un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante.	• Rimuovere i fermi di blocco, le barre e le teglie di scarico. • Lavare i fermi e le barre in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarli, quindi riporli da parte. • Adagiare le teglie di scarico su una superficie piana.	• Se sono installati i paraspruzzi, smontarli, lavarli in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarli, quindi riporli da parte.	• Raschiare la superficie inferiore del grill con una spazzola per grill. • Con la paletta spingere il grasso residuo nel crogiolo. • Lavare la spazzola in un lavandino a 3 bocche e qui asciugarla.	• Vuotare e rimontare i crogioli del grasso.
7	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**
• Aprire una confezione di McD Hi-Temp Grill Cleaner e vuotarne il contenuto in un coperchio o una bacinella di acciaio inossidabile. • Indossare i guanti termoresistenti.	• Imbevere la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder nel detergente.	• Applicare McD Hi-Temp Grill Cleaner ai lati anteriori delle piastre partendo da destra verso sinistra. • NON STROFINARE	• Applicare il detergente alle superfici della piastra partendo da destra verso sinistra. • NON STROFINARE	• Applicare il detergente ai lati posteriori delle piastre partendo da destra verso sinistra. • NON STROFINARE	• Applicare il detergente ai lati esterni della piastra destra e sinistra. • NON STROFINARE

PULIZIA E MANUTENZIONE *segue*

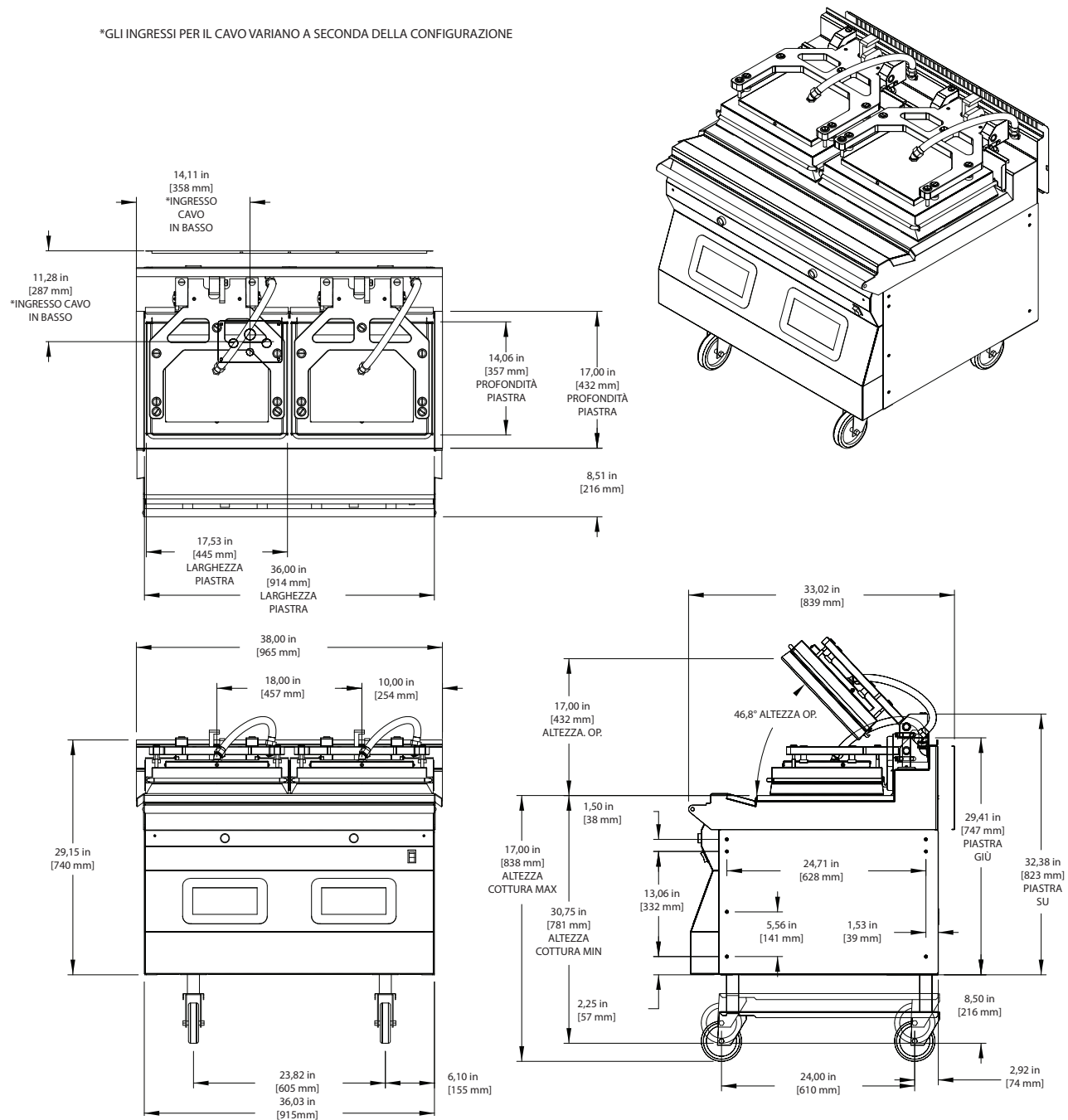
13	14	15	16	17	18
• Premere il tasto verde per abbassare la piastra destra.	• Applicare il detergente ai lati interni della piastra destra e sinistra. • NON STROFINARE • Premere il tasto verde per sollevare la piastra centrale.	• Versare il restante detergente McD Hi-Temp Grill Cleaner sulla superficie inferiore del grill.	• Cospargere il detergente sull'intera superficie inferiore compiendo movimenti uniformi avanti e indietro. • NON STROFINARE	• Strofinare il lato anteriore delle piastre da destra verso sinistra utilizzando la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder.	• Strofinare le superfici del grill partendo da destra verso sinistra.
19	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**
• Strofinare il lato posteriore delle piastre partendo da destra verso sinistra.	• Strofinare i lati esterni delle piastre destra e sinistra.	• Premere il tasto verde per abbassare la piastra sinistra.	• Strofinare i lati interni delle piastre destra e sinistra. • Premere il tasto verde per sollevare la piastra destra.	• Strofinare la superficie inferiore del grill.	• Risciacquare le superfici anteriore, laterale e posteriore della piastra con un panno per grill pulito e imbevuto di disinfettante, partendo dalla piastra destra verso quella sinistra.
25	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
• Premere il tasto verde per abbassare la piastra destra; risciacquare i bordi interni delle due piastre e quindi sollevare la piastra.	• Detergere la superficie inferiore un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante.	• Versare una piccola quantità di acqua tiepida su un panno pulito imbevuto di disinfettante sopra la superficie inferiore del grill e rimuovere ogni residuo.	• Collocare le teglie di scarico della piastra superiore in piano sulla superficie del grill. • Pulire delicatamente i due lati delle teglie di scarico con la spugnetta KAY Grill Cleaning Pad Holder.	• Risciacquare i due lati delle teglie di scarico un panno pulito e imbevuto in un disinfettante. • Reinstallare le teglie di scarico superiori e fissarle con le barre ed i fermi.	• Detergere la superficie inferiore un panno per grill pulito e imbevuto in un disinfettante. Ripetere sino ad aver rimosso tutti i residui.
31	**32**	**33**			
• Vuotare, lavare, risciacquare e rimontare i crogioli del grasso.	• Detergere le altre superficie del grill con un panno pulito e imbevuto in un disinfettante.	• Applicare un sottile strato di grasso solo alla superficie inferiore del grill.			

SPECIFICHE

Dimensioni:
Modelli MWE2W, MWG2W

MODELLO	ALTEZZA*		LARGHEZZA		PROFONDITÀ	
	in	mm	in	mm	in	mm
MWE2W	29.2	740	36.0	915	34.9	887

*L'altezza non comprende le rotelle

SPECIFICHE

Dimensioni:
Modello MWE2S

MODELLO	ALTEZZA*		LARGHEZZA		PROFONDITÀ	
	in	mm	in	mm	in	mm
MWE2S	29.2	740	36.0	915	32.6	828

*L'altezza non comprende le rotelle

SPECIFICHE

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI misura intera, MWE2W, Stati Uniti:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO 1	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5
INGRESSO 2	10.6	29.5	29.5	29.5	27.9	27.9	27.9	25.5	25.5	25.5

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI compatti, MWE2S, Stati Uniti:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V			220 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO 1	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21
INGRESSO 2	8.1	24.2	24.2	24.2	22.9	22.9	22.9	21	21	21

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI misura intera, MWE2W, Canada:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO	21.2	59	59	59	51	51	51

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI compatti, MWE2S, Canada:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA					
		208 V			240 V		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO	16.2	48.4	38.2	48.4	42	33.2	42

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI misura intera, MWE2W, Approvati per l'esportazione CE:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE			AMP NOMINALI PER LINEA									PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
				380 V			400 V			415 V			
	380 V	400 V	415 V	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
INGRESSO	21.2	20.0	21.2	32.0	32.0	32.0	28.9	28.9	28.9	29.4	29.4	29.4	748

Specifiche ingresso, Grill ELETTRICI compatti, MWE2S, Approvati per l'esportazione CE:

ALIMENTAZIONE NECESSARIA	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA									PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		380 V			400 V			415 V			
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
INGRESSO	16.2	28.0	20.1	20.1	27.1	19.8	19.8	26.0	19.0	19.0	748

SPECIFICHE

Specifiche ingresso, Grill a gas, Nord America:

GAS	CARICO kW TOTALE	AMP NOMINALI PER LINEA								
		208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz		
		L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3
INGRESSO 1	11,2 kW	31.0	31.0	31.0	29.5	29.5	29.5	27.0	27.0	27.0

INGRESSO GAS						
GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (BTU/H)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (BTU/H)	MISURA INIETTORE	IMPOSTAZIONE CHIUSURA ARIA (MM)	PRESSIONE IN ENTRATA (IN W.C.)	PRESSIONE COLLETTORE BRUCIATORE (IN W.C.)
GAS NATURALE	31,529	63,038	35		7.0	3.5
GAS PROPANO						

Specifiche ingresso, Grill a gas, Modello approvato CE:

3N~ 400 V 50 Hz	CARICO kW TOTALE	CARICO: (kW/FASE)			AMP NOMINALI PER LINEA									PUÒ RICHIEDERE SPINA E PRESA MENNEKES
		208 V / 220 V / 240 V			208 V / 60 Hz			220 V / 60 Hz			240 V / 60 Hz			
		L1/N	L2/N	L3/N	L1	L2	L3	L1	L2	L3	L1	L2	L3	
INGRESSO 1	9,8 kW	3.3	3.3	3.3	25.7	25.7	25.7	24.6	24.6	24.6	23.6	23.6	23.6	

INGRESSO GAS							
GRUPPO GAS	INGRESSO MAX (NETTO) PER BRUCIATORE (kW)	INGRESSO NOMINALE TOTALE (kW)	MISURA INIETTORE	IMPOSTAZIONE CHIUSURA ARIA (mm)	PRESSIONE ENTRATA (mbar)	PRESSIONE BRUCIATORE (mbar)	PORTATA VOLUMETRICA GAS
G20 GN	9.25	18.5			20/25	8.7	
G31 GPL	9.45	18.9			37/50	8.7	

VALORE DI RISCALDAMENTO NETTO PER GRUPPO GAS		
G20	G25	G31

CATEGORIE DI GAS		
CATEGORIA	PAESI DI DESTINAZIONE	PRESSIONE IN ENTRATA (mbar)
I_{2H}	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IS, IT, NO, PT, SE	
I_{2E}	DE, LU	
I_{2L}	NL	
I_{2ER}	FR	
I_{3P}	NL	
I_{3P}	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, LU	
I_{3P}	BE, CH, DE, CZ, ES, FR, NL	

INSTALLAZIONE E AVVIO

Responsabilità del punto di installazione:

- Verificare che il grill sia stato installato da un tecnico competente con formazione adeguata al riguardo.
- Predisporre tutti i servizi, i prodotti e il personale necessari.
- Rivolgersi al centro di servizio autorizzato Garland per informazioni sulla data di avvio.
- Partecipare nella procedura di avvio per accertare che si svolga correttamente e per prendere dimestichezza con il grill.
- Offrire un corso di formazione per il personale, per assicurare l'utilizzo efficiente del grill.

Al termine dell'installazione attenendosi alle procedure seguenti, un centro di servizio autorizzato DEVE avviare il grill rispettando le norme di avvio stabilite da Garland Commercial Industries.

L'avvio NON comprende:

1. Disimballaggio dell'unità.
2. Collocazione dell'unità nella posizione stabilita sotto la cappa di aspirazione.
3. Livellamento del grill a pavimento sotto la cappa di aspirazione.
4. Collegamento dei cavi di alimentazione a meno che non siano stati forniti dalla fabbrica.
5. Regolazione del sistema di ventilazione.
6. Interventi necessari a seguito di un'incorretta installazione della cappa di aspirazione.
7. Regolazione del grill per ottenere il livello di integrità della carne, se non conforme agli standard di McDonald's.

L'avvio comprende:

1. Verifica della tensione in ingresso e, se pertinente, dell'impianto del gas.
2. Test delle perdite e controllo della pressione del gas (per grill a gas).
3. Controllo della sicurezza elettrica.
4. Verifica del funzionamento del grill consentendo all'unità di raggiungere la temperatura prestabilita.
5. Verifica del funzionamento delle piastre e, se pertinente, dei timer.
6. Verifica dell'allarme di timeout e del sollevamento delle piastre (se pertinente).
7. Impostazione corretta del gas e verifica del livello di integrità della carne con due corse di prova che dovranno produrre risultati conformi agli standard di McDonald's.
8. Offrire un corso di formazione per i gestori del ristorante in merito al funzionamento del grill.

Articoli inclusi dal produttore al grill acquistato:

1. Un (1) grill
2. Un (1) tubo del gas (solo per grill a gas)
3. Una (1) scatola contenente:
   a. Sei (6) teglie di scarico
   b. Otto (8) fermi per teglie di scarico
   c. Due (2) aste posteriori per teglie di scarico.
4. Una (1) scatola contenente quattro (4) rotelle.

Articoli NON inclusi dal produttore e da acquistare presso KES:

1. Cavi elettrici necessari per l'applicazione.
2. Condotti per canna fumaria necessari per l'applicazione.
3. Bidoni o guide per il grasso necessari per l'applicazione.

LA SEGUENTE PROCEDURA DI INSTALLAZIONE PUÒ ESSERE ESEGUITA DA:

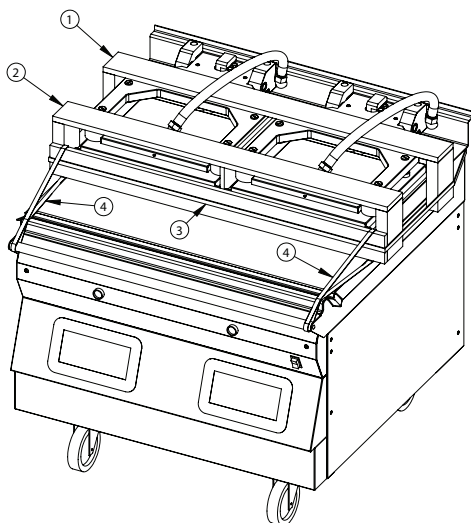
- UN CENTRO DI SERVIZIO AUTORIZZATO DAL PRODUTTORE
- UN TECNICO INSTALLATORE APPROVATO DALL'ACQUIRENTE DEL GRILL
- UN INSTALLATORE QUALIFICATO IMPIEGATO DA KES (KITCHEN EQUIPMENT SUPPLIER)

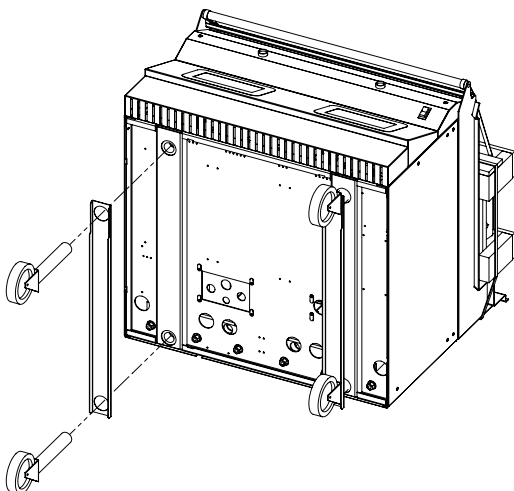
AVVERTENZA: LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE. IL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI PUÒ ARRECARE DANNI ALL'APPARECCHIATURA E/O ANNULLARE LA GARANZIA.

INSTALLAZIONE E AVVIO *(segue)*

1. Disimballare l'unità.

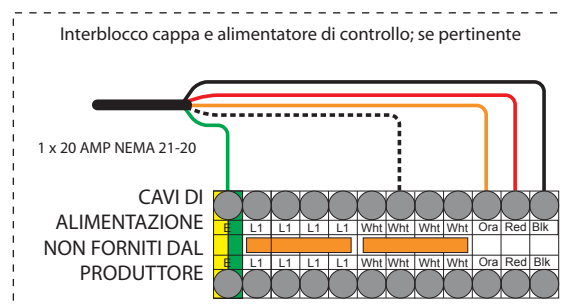
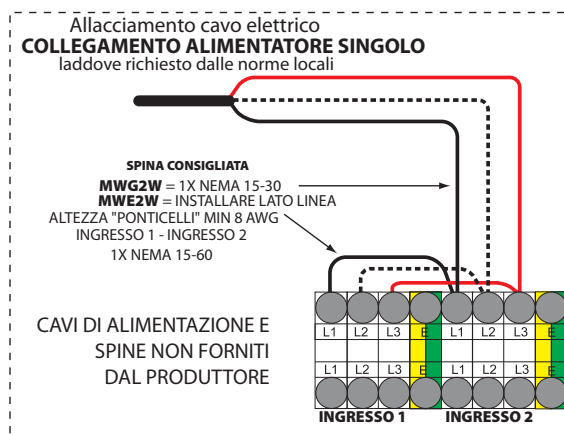
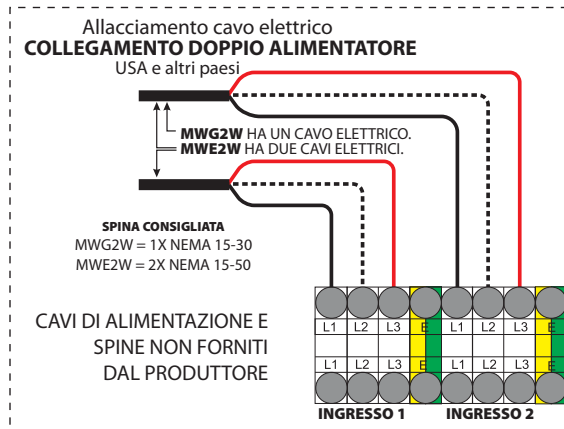
ATTENZIONE: prima dell'installazione, controllare l'alimentazione elettrica e accertarsi che la tensione in ingresso e la fase corrispondano ai valori nominali dell'apparecchiatura. Dato il proliferare delle normative elettriche nei vari paesi, è responsabilità dell'acquirente conformarsi alle norme locali.

NOTA: VERIFICARE CHE LE PIASTRE SIANO FISSATE SALDAMENTE FINO AL PASSAGGIO 3 PER EVITARE CHE SI SOLLEVINO ARRECANDO GRAVI DANNI.

DISIMBALLARE L'UNITÀ E TAGLIARE SOLO LE CINGHIE DI FISSAGGIO AL PALLET. NON RIMUOVERE LE TRAVERSE 1 E 2 E NON TAGLIARE LE CINGHIE 3 E 4.

2. Rovesciare l'unità sul dorso. Installare i canali e le rotelle nel modo illustrato. Al termine, bloccare le rotelle posteriori.

3. Rovesciare attentamente il grill sulle rotelle. A questo punto, tagliare le cinghie di fissaggio delle piastre.

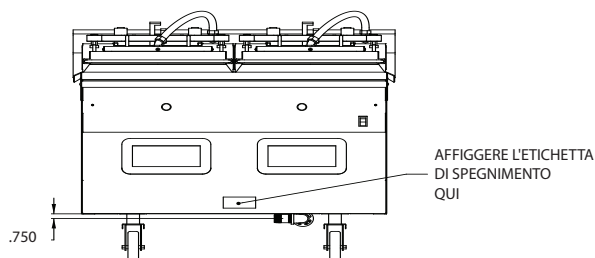
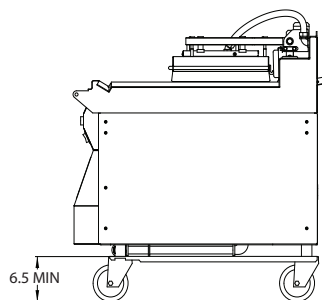
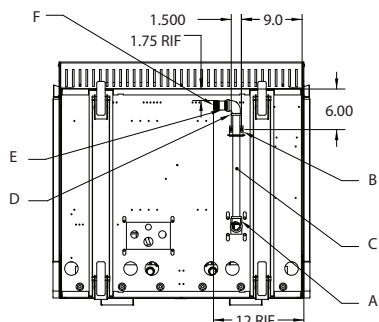
4. Rimuovere il lato posteriore e installare i cavi di alimentazione adatti al proprio paese e alle specifiche locali.

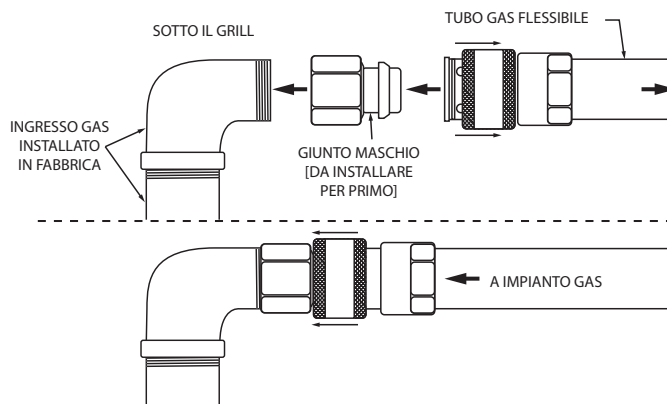
AVVERTENZA: tutte le apparecchiature elettriche devono essere munite di messa a terra in conformità con le norme locali o, in assenza di queste, con la norma nazionale ANSI/NFPA nella sua versione più recente.

Affidare i collegamenti elettrici a un tecnico qualificato e competente.

INSTALLAZIONE E AVVIO *(segue)*

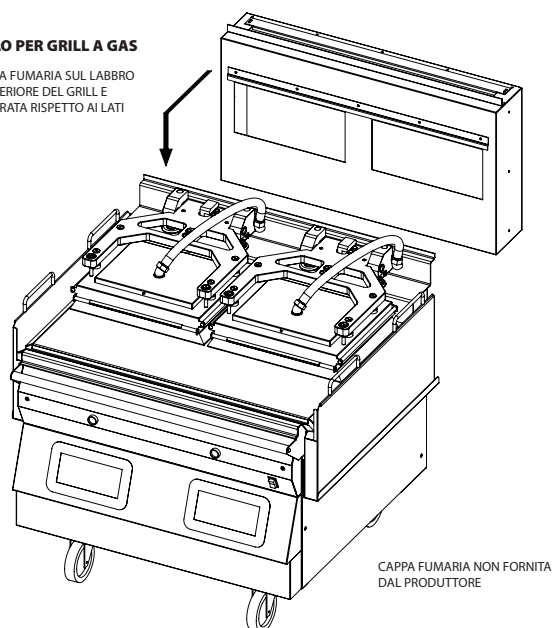
5. Installare l'allacciamento gas anteriore: Isolare il grill da qualsiasi fonte di alimentazione scollegando tutti i cavi elettrici.
   a. Ruotare il gomito esistente nel modo illustrato nel diagramma seguente.
   b. Montare la staffa di supporto (NP 4528775) alla base nel modo illustrato servendosi delle viti #10-24 e delle rosette di sicurezza fornite.

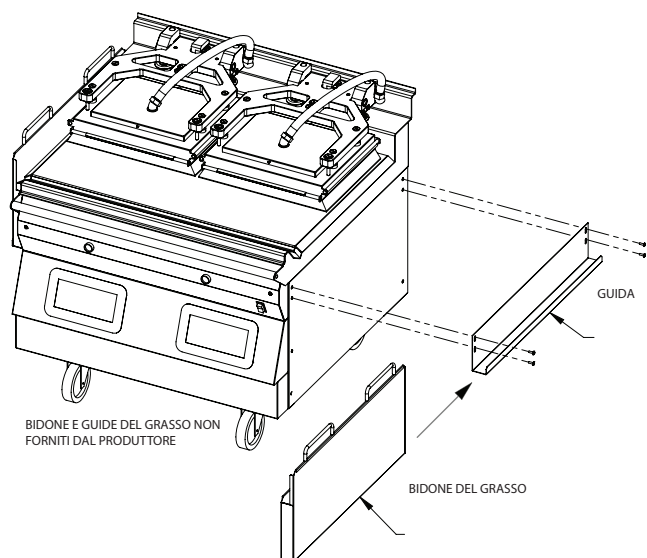
NOTA: per applicazioni retrofit, praticare due fori da 0,161 e utilizzare le viti autofilettanti fornite.

   c. Installare un raccordo NPT ¾" attraverso la staffa di supporto sul gomito esistente. Fissare l'anello di bloccaggio con due viti 10-24.
   d. Installare il gomito con l'orientamento illustrato.
   e. Installare il raccordo.
   f. Fissare il tubo flessibile del gas al raccordo.

6. Affiggere l'adesivo di spegnimento in basso sul pannello di controllo anteriore, come illustrato.

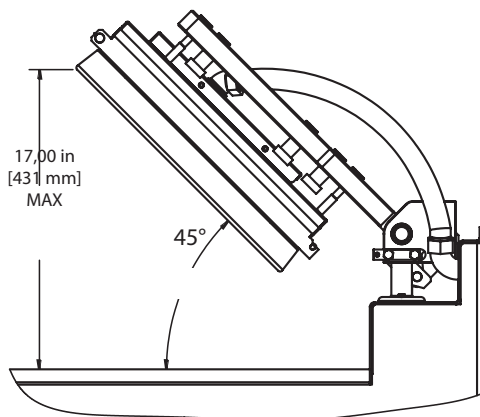
7. **SOLO GRILL A GAS** (per grill elettrici, andare al passaggio 8): installare il tubo del gas a disinnesto rapido (incluso) al raccordo di ingresso sotto il grill, avvitando il giunto maschio ad innesto rapido di ottone incluso al tubo sul gomito preinstallato in fabbrica.

Collegare il tubo e assicurare che il manicotto si agganci in posizione avanzata contro l'anello di ritenzione.

Mentre la valvola di chiusura manuale è chiusa, installare l'altra estremità del tubo all'impianto del gas. Se il grill è dotato di un collegamento opzionale anteriore per il gas, consultare la sezione "Allacciamento gas anteriore" alla pagina seguente per le dimensioni e le informazioni sulla posizione.

8. Installare il condotto della canna fumaria sul retro del grill (se necessario).

INSTALLAZIONE E AVVIO *(segue)*

9. Installare le guide per il bidone del grasso nel modo illustrato:

10. Spingere il grill sotto la cappa. Il grill deve risultare al livello sia davanti che dietro, sui lati e diagonalmente. Regolare le rotelle in modo corrispondente per livellarlo perfettamente.

Tipo di cappa e altezza piastra

Con le piastre in posizione sollevata, misurare l'altezza dal bordo anteriore della piastra alla superficie del grill. Se l'altezza supera 431 mm (17"), chiedere a un tecnico autorizzato di regolarla nel modo adeguato.

Informazioni LonWorks e messa in funzione

Per attivare il grill sulla rete LonWorks:

Per abilitare la comunicazione tra il grill e la rete LonWorks, il grill deve essere anzitutto messo in funzione sulla rete.

Durante questa fase, il grill deve inviare una richiesta di servizio al server LonWorks.

Il grill invia questo messaggio svolgendo la procedura seguente sul pannello di controllo anteriore.

1. Accendere il grill.
2. TENERE PREMUTO il tasto [P] per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE i tasti freccia [↑] E [↓] CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
4. PREMERE il tasto freccia [←]. Sul display apparirà la dicitura "SERVICE" (SERVIZIO). PREMERE il tasto [↵].
5. Premere il tasto freccia [←] per due volte. Sul display apparirà la dicitura "LonWorks Service" (Servizio LonWorks).
6. PREMERE il tasto [↵].
7. Impostare "NO". Attendere 10 secondi. Se il servizio LonWorks era già attivato, ripetere comunque questo passaggio.
8. Impostare "YES" (SÌ). La rete riceverà la richiesta di servizio LonWorks entro 10 secondi.

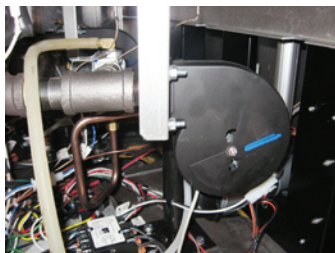
Dopo che il grill ha inviato questa richiesta, l'amministratore LonWorks riceverà il messaggio e assegnerà un indirizzo appropriato al grill per abilitare la comunicazione.

Dopo che il server LonWorks stabilisce questo indirizzo e che l'amministratore LonWorks attiva la comunicazione, il grill inizierà a comunicare sulla rete LonWorks.

INSTALLAZIONE E AVVIO *(segue)*

Impostazione dei livelli di combustione adeguati

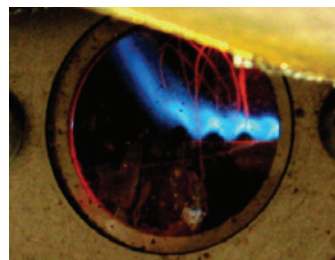
La procedura seguente assicurerà l'ottenimento di livelli appropriati di O_2, CO_2 e CO. Per qualsiasi domanda, telefonare al numero +1 800 446 8367. Affidare il controllo e la regolazione dei livelli di combustione unicamente a un tecnico qualificato alle dipendenze di un centro di servizio autorizzato dal produttore.

1. Rimuovere il pannello di controllo e il pannello anteriore in basso. Adagiarli a terra, senza staccare i collegamenti.
2. Il regolatore è impostato a 3,5" W.C (0,864 kPa) o 10.0" W.C. (0,249 kPa), in funzione del tipo di gas. Verificare l'impostazione di pressione all'ugello di test su ciascuna valvola del gas e regolare come necessario.
3. Allentare il dado del regolatore d'aria a farfalla sul soffiatore di combustione collegato al bruciatore da regolare, quanto basta perché possa ruotare ma rimanga in posizione quando non vi è applicata una forza. Le aperture del regolatore d'aria sono impostate in fabbrica e contrassegnate da una linea sul soffiatore. Nota nel caso il regolatore non sia impostato alla linea di riferimento. Quando si contrassegna la faccia del soffiatore con una linea di riferimento come dalla procedura seguente, applicare tale linea sul lato opposto di quelle di fabbrica.

4. Dall'avvio a freddo, attivare la zona del bruciatore desiderato e lasciarla in funzione per 1 minuto in modo che si stabilizzi. Se il grill è preriscaldato, aggiungere un carico sulla superficie affinché il bruciatore funzioni per qualche minuto. Mentre il bruciatore è in funzione, regolare l'aria chiudendola leggermente finché la fiamma non inizia a distaccarsi dalla superficie del bruciatore.

Fiamma buona

La fiamma si solleva se manca aria

5. Contrassegnare con una linea la faccia del bruciatore lungo il bordo del regolatore d'aria partendo dall'apertura fino al regolatore a farfalla. Questo è il punto di riferimento "minimo".

6. Ruotare il regolatore d'aria in una posizione più aperta finché la fiamma perde la definizione del cono blu o inizia ad allungarsi per circa il doppio in altezza. Contrassegnare con una linea la faccia del bruciatore dal regolatore d'aria partendo dall'apertura fino al regolatore a farfalla. Questo è il punto di riferimento "massimo". Se il regolatore d'aria è completamente aperto prima che la fiamma cambi aspetto, contrassegnare questa posizione con la linea.

La fiamma si solleva se l'aria è troppa

INSTALLAZIONE E AVVIO *(segue)*

7. Disegnare una linea che unisca le due estremità delle linee di riferimento minima e massima. Porre un contrassegno al punto intermedio di questa nuova linea.

8. Ruotare il regolatore d'aria al punto intermedio e verificare che la fiamma sia stabile sulla superficie del bruciatore, che non si sollevi o cambi colore. Se la fiamma è stabile, serrare il dado a farfalla.

9. Se la fiamma è comunque anomala, contrassegnare un altro punto a una distanza di 16 mm dal regolatore a farfalla lungo la linea di unione e ruotare la farfalla in questa posizione. In questo modo si riduce il flusso d'aria. Verificare che la fiamma sia stabile e serrare il dado a farfalla.

INSTALLAZIONE E AVVIO *(segue)*

Procedura di avvio

Questo grill Garland a 3 piastre è fornito con il primo avvio incluso nel prezzo d'acquisto. L'avvio deve avvenire **PRIMA** che il grill sia reso operativo. Spetta all'utente finale fissare l'appuntamento di avvio con un tecnico del centro di assistenza autorizzato oppure rivolgersi a Garland Commercial Industries al numero +1 800 446 8367 per l'assistenza.

La procedura di avvio comprende il controllo del grill da parte di un tecnico qualificato dal produttore, che documenterà tutte le impostazioni finali programmate nel controller al termine dei vari controlli prestazionali. Si prevede che questa procedura di avvio richieda in totale da 2,5 a 3,5 ore. Tenere presente questo lasso di tempo quando si fissa l'appuntamento di avvio. Le ore straordinarie non sono coperte dalla garanzia e saranno fatturate ad un costo pari alla differenza tra il prezzo di rimborso Garland e il costo per straordinari del centro di servizio autorizzato.

La procedura di avvio è necessaria per dare inizio al periodo di garanzia. Il centro di assistenza autorizzato deve completare tutti i moduli necessari durante l'avvio e inviarli a Garland Commercial Industries per il rimborso. Il periodo di garanzia ha decorso dalla data di ricezione di tali documenti e terminerà dopo 2 anni esatti. Rivolgersi a KES (Kitchen Equipment Supplier) o chiamare il numero +1 866 735 1955 per ulteriori informazioni sull'estensione del periodo di garanzia al terzo anno.

Ogni aspetto della procedura di avvio deve essere documentato nel modulo Garland n. 4521780:

MODULO DI AVVIO DEL GRILL CLAMSHELL GARLAND
ELETTRICO O GAS/ELETTRICO

(PER L'USO SOLO CON I GRILL **MODELLO MWE3W/MWG3W E MWE2W/MWG2W**)

McDonald's ____________ **ID certificazione** _________ **Ristorante** _____________ **Data di avvio** __________________________
Riportato sull'adesivo di certificazione — MM / GG / AA

Indirizzo ___________________________ **Località** _____________________ **N. modello** ☐MWE3W | ☐MWG3W | ☐MWE2W | ☐MWG2W
Cerchiare uno

Provincia/Stato ___________________________ **CAP** _________________ **N. di serie** ___________________________

☐ **Stati Uniti** ☐ **Canada** ☐ **Internazionale (indicare il paese)** _________________ **Telefono** ______________________________

Tipo gas	Elettrico / Trifase	Amp per linea, ogni contattore			
Tipo gas effettivo ____________	Ingresso effettivo _______________		Sinistro	Centro (Se pertinente)	Destro
Conforme ai valori nominali? Sì No	☐ 208 V CA ☐ 380 V CA	Linea 1			
	☐ 220 V CA ☐ 400 V CA	Linea 2			
	☐ 230 V CA ☐ 415 V CA	Linea 3			
	☐ 240 V CA				

ISPEZIONE / CONTROLLO OPERATIVO

NOTA: non controllare la PIASTRA CENTRALE su MWE2W / MWG2W	
1. Verificare che il grill sia installato con il tipo di cappa di aspirazione adatto per il tipo di gas, con ventilazione adeguata.	☐ OK
2. Verificare che i limitatori di aspirazione siano completamente aperti o assenti. Cappa fumaria fornita da KES	☐ OK
Limitatori di aspirazione situati all'interno della cappa di aspirazione	☐ OK
3. Verificare che la piastra inferiore sia livellata da lato a lato / davanti/dietro / diagonalmente, nel punto di installazione sotto la cappa. Regolare le rotelle per livellarla perfettamente.	☐ OK
4. **RIMUOVERE IL GRILL DA SOTTO LA CAPPA**. Azionare l'interruttore generale, il display del controller si accende e visualizza la dicitura "OFF". Tutte le piastre si sollevano automaticamente?	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
5. Abbassare e sollevare la piastra superiore e verificare che il movimento sia fluido e continuo. Ingrassare gli alberi con un LUBRIFICANTE PER ALIMENTI.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
6. Se l'elevazione della piastra superiore è eccessiva e interferisce con la cappa, abbassare l'interruttore limite superiore. installazione e d'uso per indicazioni sull'altezza delle piastre.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
7. Premere il tasto di accensione. Il controller visualizza la dicitura "PREHEAT - AM" (PRERISCALDAMENTO - AM) e la piastra si abbassa. Le spie di calore sono GIALLE?	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
8. Premere il tasto AM / PM. Ciò consentirà all'unità di riscaldarsi a: Piastra-217°C (425°F), Grill-177°C (350°F).	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
9. Il grill si porta nel modo SOAK (timer di 15.00 minuti), inizia il conto alla rovescia e la piastra superiore si autocalibra alle temperature: Piastra-217°C (425°F), Grill-177°C (350°F).	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
10. Chiudere la valvola e verificare che l'unità tenti di accendersi quattro (4) volte. Unità bloccata per guasto di accensione?	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
11. CONTROLLI PRESSIONE DEL GAS (se pertinente): Pressione in ingresso nominale — Gas naturale 6 – 14" W.C. Ingresso effettivo ________ Gas propano / butano 11 – 14" W.C. Ingresso effettivo ________ Pressione nominale bruciatore — Gas naturale 3,5" W.C. Effettivo Sinistro ______ Centro ______ Destro ______ Gas propano / butano 3,5" W.C. Effettivo Sinistro ______ Centro ______ Destro ______	
12. Controllare il valore microamp e assicurarsi che NON SIA INFERIORE A 0,8 microamp e compreso tra 0,9 e 1,2.	
13. Ultimata l'autocalibrazione, la piastra si solleva automaticamente e visualizza la dicitura "READY" (PRONTO). *Se al termine dell'autocalibrazione, la piastra superiore non si solleva, indicare il messaggio visualizzato sul controller. Controllare il livello della piastra e regolare i contatti Reed. Spegnere, riaccendere e riprovare.*	OK - ☐ S / ☐ C / ☐ D Controllare il livello della piastra - ☐ S / ☐ C / ☐ D Controllare il contatto Reed - ☐ S / ☐ C / ☐ D
14. Selezionare la scelta di menu "10:1 – CLAM". Verificare che la temperatura prestabilita sia stata raggiunta e che il LED sia acceso in VERDE.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
15. Iniziare il ciclo di cottura premendo il tasto VERDE. La piastra si abbassa e il ciclo ha inizio.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
16. Verificare che il pirometro del ristorante sia accurato e calibrato utilizzando un bagno di ghiaccio.	☐ OK
17. Eseguire la CALIBRAZIONE DELLA SONDA.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
18. Eseguire l'azzeramento della piastra e la calibrazione del contatto Reed nel modo "LEVEL / REED SW" (LIVELLO - CONTATTO REED).	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
19. La piastra ha eseguito l'autocalibrazione al termine della calibrazione del contatto Reed?	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
20. Bloccare tutti i cappucci. Verificare che i controdadi non consentano la rotazione dei dadi di regolazione quando sono serrati.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
21. Assistere o richiedere assistenza dal personale del ristorante per il test dell'integrità della carne, verificando il prodotto 10:1 e 4:1 fino a raggiungere le temperature interne desiderate.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
22. Registrare i tempi di cottura, le impostazioni di intervallo e qualsiasi calibrazione utilizzata per ottenere l'integrità della carne.	S ☐ OK | C ☐ OK | D ☐ OK
23. Registrare i valori di calibrazione di seguito:	

Tempi di cottura prodotto (MWE3W E MWG3W | MWE2W E MWG2W)			
	SINISTRO	CENTRO (se pertinente)	DESTRO
10:1			
4:1			
ANGUS			

Valori di calibrazione (dal menu CALIBRATION) SOLO MWE3W E MWG3W				
	Cal Reed Retro	Cal Reed Fronte	Cal Reed Retro	Cal Reed Fronte
SINISTRO				
CENTRO				
DESTRO				

Valori di calibrazione (dal menu CALIBRATION) SOLO MWE2W E MWG2W								
SOLO grill PRC 2 piastre	Cal SX fronte	Cal SX retro	Cal DX fronte	Cal DX retro	Ril SX fronte	Ril SX retro	Ril DX fronte	Ril DX retro
SINISTRO								
DESTRO								

Problemi / Circostanze speciali / Danni:

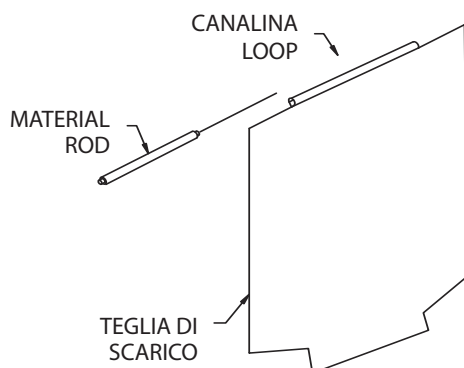
Presentato da:	Accettato da:
Nome: ______________________________	Nome: ______________________________
Agenzia di servizio: ______________________	Si sono ricevute informazioni adeguate sul funzionamento del grill, sul suo uso e le sue operazioni? ☐ SÌ | ☐ NO – Commenti
Agente: (se pertinente) ____________________	______________________________
Il personale del ristorante è stato formato all'uso del grill? **SÌ / NO**	______________________________
Tecnico certificato dalla fabbrica? **SÌ / NO**	______________________________
Data di certificazione / /	

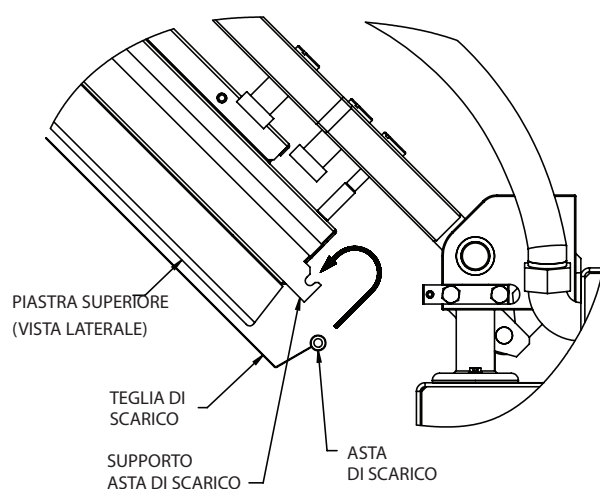
Copia bianca – Fabbrica   Copia gialla – Agenzia di servizio   Copia rosa – Cliente

Rev 3c NP 4521780 W(060310)

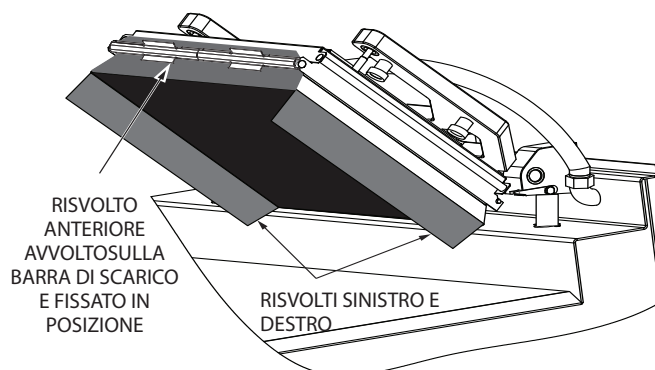
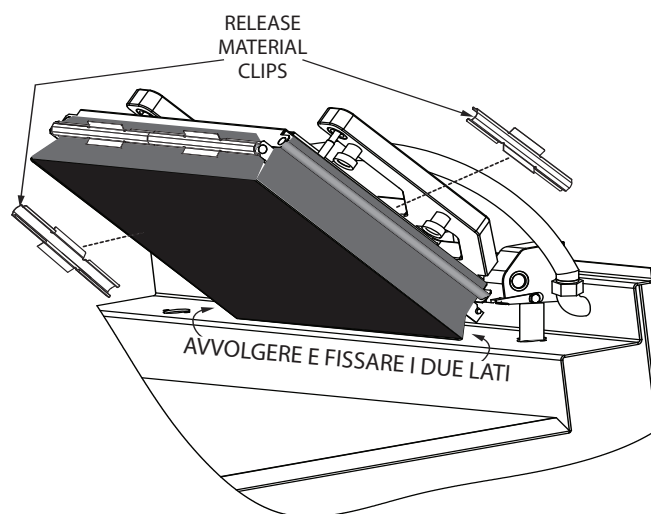
INSTALLAZIONE DELLA TEGLIA DI SCARICO

Di seguito sono fornite le istruzioni per l'installazione delle teglie di scarico sulla piastra superiore del grill clamshell Garland. I componenti seguenti sono inclusi all'acquisto del grill.

1. Far scorrere l'asta di scarico attraverso la canalina della teglia di scarico.

"Fogli di Teflon" disponibili presso DC
Saint Gobain: DC WRIN 02174-003
Taconic: DC WRIN 02174-000

2. Agganciare l'asta di scarico sulle staffe poste sul retro della piastra superiore.

3. Tenendo in posizione la base della teglia di scarico, spingere la teglia dolcemente verso la parte anteriore della piastra e avvolgere il risvolto anteriore in alto e sopra la barra di scarico sulla parte anteriore della piastra.

4. Inserire due (2) fermi di blocco sulla teglia di scarico e premerli in posizione sopra la barra di scarico.

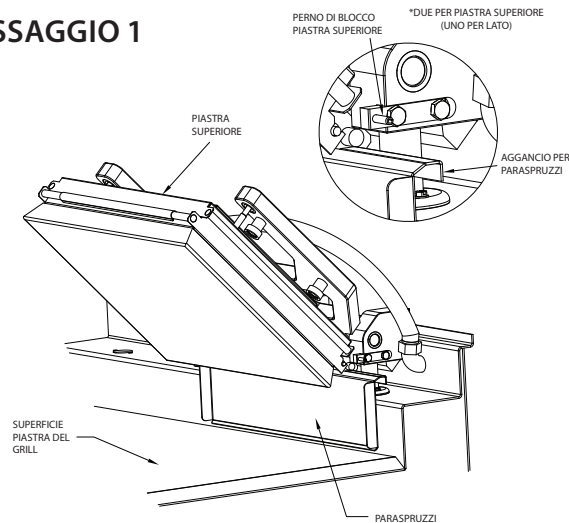
NOTA: Verificare che la teglia di scarico sia ben inserita lungo la superficie inferiore della piastra superiore.

5. Dopo aver fissato la teglia di scarico dal retro della piastra, fissarne i lati destro e sinistro. Avvolgere un lato della teglia di scarico attorno al lato della piastra. Inserire un (1) fermo di blocco sulla teglia e premerlo in posizione sopra la barra di scarico. Ripetere la procedura per l'altro lato della piastra.

5. Controllare l'allineamento e l'aderenza della teglia di scarico contro la piastra superiore.

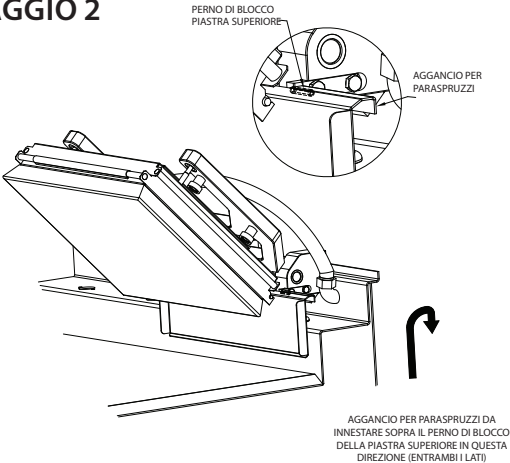
Le teglie di scarico devono essere sostituite quando:
- Il prodotto aderisce alla teglia di scarico
- L'accumulo di carbone altera il gusto o l'aspetto del prodotto.
- La teglia di scarico presenta tagli nell'area di cottura.
- Il rivestimento della teglia di scarico è logorato.

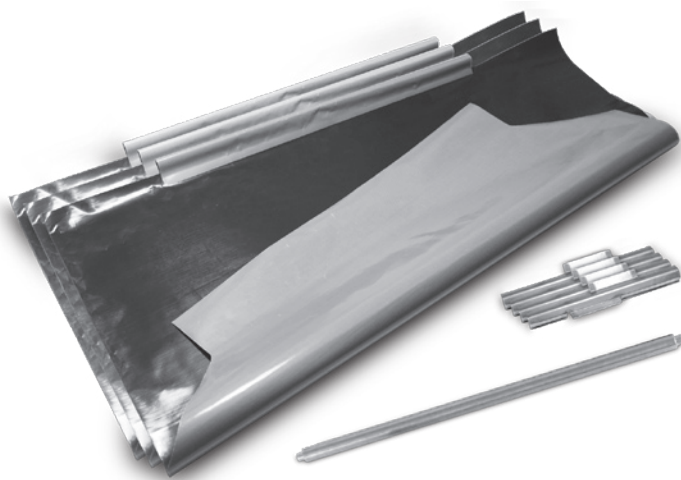
NOTA: ruotare le teglie di scarico ogni giorno

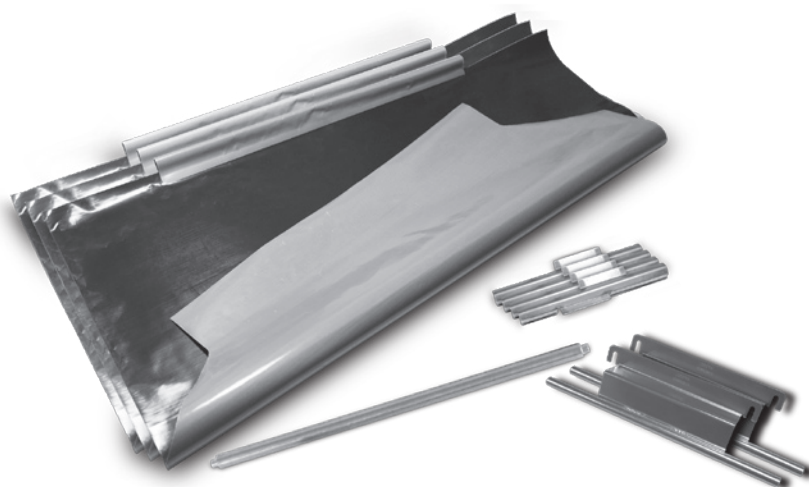
INSTALLAZIONE DEL PARASPRUZZI

La procedura seguente spiega come installare il paraspruzzi sul retro del gruppo del braccio della piastra superiore. Il paraspruzzi serve a proteggere l'alzata posteriore dagli spruzzi di grasso durante l'uso del grill.

PASSAGGIO 1

NOTA: ALCUNI COMPONENTI SONO STATI OMESSI PER MAGGIORE CHIAREZZA

PASSAGGIO 2

NOTA: ALCUNI COMPONENTI SONO STATI OMESSI PER MAGGIORE CHIAREZZA

ACCESSORI GRILL

Kit avvolgibile di Teflon (solo 1 piastra)
CK4528083-1 - comprende (***in figura***)
(3) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642
(4) Fermi - 4527294
(1) Barra posteriore Teflon - 4526436

Kit avvolgibile di Teflon (3 piastre)
CK4528083-2 - comprende (***non in figura***):
(6) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642
(8) Fermi - 4527294
(2) Barra posteriore Teflon - 4526436

Kit avvolgibile di Teflon (solo 1 piastra) con staffe
CK4528086-1 - comprende ***(in figura)***
(3) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642
(4) Fermi - 4527294
(1) Barra posteriore Teflon - 4526436
(2) Staffe laterali per avvolgibile - 4525554

Kit avvolgibile di Teflon (3 piastre)
CK4528086-2 - comprende ***(non in figura)***
(6) Foglio di Teflon (avvolgibile) - 4527642
(8) Fermi - 4527294
(2) Barra posteriore Teflon - 4521355
(4) Staffe laterali per avvolgibile - 4525554

ACCESSORI GRILL

I CAVI DI ALIMENTAZIONE CONSIGLIATI SONO SOLO QUELLI SOTTO INDICATI. I CAVI SI RIFERISCONO AD APPLICAZIONI NON STANDARD.

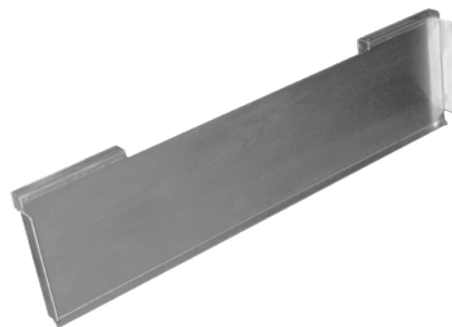
NEMA L21-20P

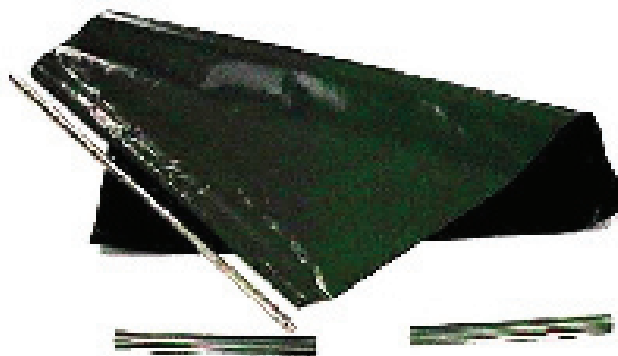
Cavo interblocco 5 conduttori
(NP Garland assente) - *** Non fornito da Garland

NEMA L15-30P

Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 30 AMP (SOLO grill elettrici)
(NP Garland assente) - *** Non fornito da Garland

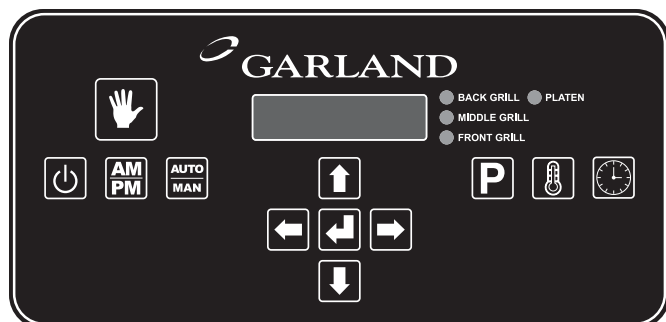
NEMA 51-50P

Cavo di alimentazione trifase, a 4 conduttori 50 AMP (SOLO grill elettrici)
(NP Garland assente) - *** Non fornito da Garland

Paraspruzzi
Articolo 4527646

Tubo del gas a disinnesto rapido
Articolo 1591506

Foglio di Teflon (non avvolgibile)
Articolo 1799301

Asta posteriore Teflon
Articolo 18512101

Fermo Teflon
Articolo 4527294

DESCRIZIONE DEI COMANDI DEL GRILL

Tasto	Descrizione
	Tasto di accensione – TENERE PREMUTO questo tasto per 2 secondi per accendere o spegnere il controller.
AM PM	**Tasto AM/PM** – Nel modo normale, commuta tra la libreria del menu AM e PM.
AUTO MAN	**Tasto AUTO/MAN** – Nel modo normale, commuta tra Rilevamento prodotto automatico e Cottura manuale.
	Tasto freccia Su – In qualsiasi modo, aumenta il valore del carattere lampeggiante sul display.
	Tasto freccia Giù – In qualsiasi modo, riduce il valore del carattere lampeggiante sul display.

Tasto	Descrizione
	Tasto freccia Destra – In qualsiasi modo, scorre avanti in un elenco.
	Tasto freccia Sinistra – In qualsiasi modo, scorre indietro in un elenco.
	Tasto Invio – Nel modo normale questo tasto non è attivo. Nel modo di programmazione, blocca i valori visualizzati sul display.
P	**Tasto Programma** – Nel modo normale, tenendolo premuto per 3 secondi si attiva il modo di programmazione.
	Tasto Temp – Nel modo normale, visualizza la temperatura prestabilita e la temperatura effettiva.
	Tasto Velocità – Nel modo normale, cambia il tempo di cottura. Utilizzato anche per attivare il modo di calibrazione sonda.
	Tasto Standby – Nel modo normale, porta il grill in modo standby.

POSSIBILI MESSAGGI DI ERRORE

ERRORE SONDA GRILL – Errore dei circuito della sonda di temperatura del grill per una zona di temperatura (Fronte, Centro, Retro).

ERRORE SONDA PIASTRA – Errore nel circuito della sonda di temperatura di una piastra superiore.

ERRORE RISCALDATORE – Avviene quando il controller non rileva un aumento di temperatura entro sei (6) minuti.

ALTA TEMPERATURA – Avviene quando il controller rileva una temperatura di 241°C (465°F).

CONTROLLARE CONTATTO REED / USARE COTTURA FLAT – Uno o più contatti Reed sono scalibrati. L'utente potrà cuocere solamente prodotti FLAT.

ERRORE COMUNICAZIONE - Errore di comunicazione tra il controllo di velocità motore e il controllo principale.

PIASTRA NON A LIVELLO – Avviene se la differenza di calibrazione davanti/dietro è superiore alla tolleranza massima. Riconoscimento prodotto (Auto) e cottura manuale sono DISATTIVATI. È ammessa SOLO la cottura di prodotti Flat.

CONTROLLARE IL LIVELLO PIASTRA – Avviene se la differenza di calibrazione davanti/dietro è superiore alla tolleranza minima, ma inferiore alla tolleranza massima. Riconoscimento prodotto (Auto) è DISATTIVATO. Se appare
CONTROLLARE LIVELLO PIASTRA, attenersi alla seguente procedura:

1. TENERE PREMUTI i tasti e per 3 secondi. Il controller visualizza "AUTO GAP FORCE" (FORZA DISTANZA AUTOMATICA).
2. PREMERE il tasto . "NO" lampeggerà sul display. PREMERE il tasto per cambiare a "YES" (SÌ).
3. PREMERE il tasto . La piastra si abbasserà immediatamente e reimposterà le misure interne. Al termine, la piastra si solleverà. Se il messaggio di errore scompare, procedere all'uso normale del grill. Se il messaggio di errore persiste, livellare la piastra nel modo indicato nella sezione "Livellamento piastra (azzeramento)".

PROCEDURE OPERATIVE

Descrizione generale:

Il comando PRC del grill consente 2 funzioni, entrambe descritte nei dettagli nelle sezioni seguenti.

Il "**modo operativo normale**", anche detto modo di cottura è quello utilizzato normalmente per la cottura. In questo modo, l'operatore può avviare e annullare un ciclo di cottura, visualizzare le temperature effettive, scorrere a un altra scelta di menu e attivare il modo di programmazione.

Il **"modo di programmazione**" consente all'operatore di programmare le varie impostazioni del controller. Per attivare il modo di programmazione, TENERE PREMUTO [P]

Il grill clamshell MWE3 di Garland prevede attualmente 3 metodi di cottura:

Cottura standard – Metodo di cottura che utilizza una sola impostazione di intervallo per ogni scelta di menu. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base alla scelta di menu selezionata.

Cottura multifase – Metodo di cottura che utilizza due diverse impostazioni di intervallo durante il ciclo di cottura. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base alla scelta di menu selezionata.

Riconoscimento prodotto – Metodo di cottura che utilizza interruttori magnetici montati sul gruppo del braccio della piastra superiore per stabilire il prodotto cucinato al momento. Utilizzando la funzione RP, l'operatore seleziona semplicemente il tasto [AM/PM] sul controller. Il controller sa automaticamente da quale gruppo di prodotti operare la scelta. Quando si avvia un ciclo di cottura, la piastra si abbassa e riconosce il prodotto corrente. Il timer eseguirà il conto alla rovescia in base al tempo impostato per il prodotto riconosciuto. Per ulteriori informazioni sulla funzione RP, vedere la sezione successiva, "Riconoscimento prodotto".

Per accendere il grill:

Interruttore generale – Regola la potenza del grill e deve essere acceso per iniziare a utilizzare il grill. Il display del controller si attiva. Superati i controlli di avvio, il controller visualizza la dicitura "OFF".

Funzionamento AM – Le teglie di scarico DEVONO essere attive q questo punto e la superficie del grill deve essere pulita e senza tracce di carbone.

Quando il PRC visualizza "OFF" premere [⏻]. Il PRC passa al modo di PRERISCALDAMENTO e imposta le temperature AM. Per preriscaldare il grill alle temperature PM, tenere premuto [AM/PM].

AM PREHEAT	PM PREHEAT
375˚F (190˚C) Piastra superiore	425˚F (218˚C) Piastra superiore
275˚F (135˚C) Grill	350˚F (177˚C) Grill

Una volta raggiunta la temperatura AM o PM prestabilita (in base alla selezione), il grill si stabilizzerà su tale temperatura per quindici (15) minuti. Allo scadere di questo tempo, il grill procede all'autocalibrazione. Ultimata l'autocalibrazione, le piastre superiori si solleveranno in posizione normale e il PRC visualizzerà la dicitura "READY" (PRONTO).

Per selezionare una scelta di menu:

Scorrere in avanti l'elenco delle scelte di menu disponibili premendo ripetutamente [→]. Scorrere indietro l'elenco delle scelte di menu disponibili premendo ripetutamente [←].

Libreria scelte di menu

La libreria delle scelte di menu è caricata nel computer in base all'impostazione programmata in [CONFIGURE]->[GRILL REGION]. Ogni scelta di menu è associata a una funzione di nome [DISPLAY ACTIVE]. Le impostazioni di questa funzione (AM, PM, AM/PM, No) determina le scelte di menu da visualizzare alla pressione del tasto [AM/PM].

N. scelta di menu	Scelta di menu	Display attivo – Predefinito
1	10:1 - CLAM	PM
2	4:1 - CLAM	PM
3	STRIP BACON - CLAM	AM/PM
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM
5	MCRIB - CLAM	NO
6	STEAK - CLAM	AM/PM
7	GRILLED CHICKEN - FLAT	PM
8	FOLDED EGGS FLAT	AM
9	ROUND EGGS - FLAT	AM
10	CHICKEN FLAT BRD - FLAT	NO
11	10:1 FLAT	NO
12	4:1 - FLAT	NO
13	MCRIB - FLAT	NO
14	SAUSAGE FLAT FZN	NO
15	HOTCAKES - FLAT	NO
16	OPT MENU 1 - CLAM	NO
17	OPT MENU 2 - CLAM	NO
18	OPT MENU 3 - CLAM	NO
19	OPT MENU 4 - CLAM	NO
20	OPT MENU 5 - CLAM	NO
21	OPT MENU 6 - CLAM	NO
22	OPT MENU 7 - CLAM	NO
23	OPT MENU 1 - FLAT	NO
24	OPT MENU 2 - FLAT	NO
25	OPT MENU 3 - FLAT	NO
26	OPT MENU 4 - FLAT	NO

PROCEDURE OPERATIVE *(segue)*

Spie luminose

Le spie LED sul pannello di controllo principale indicano lo stato della temperatura in ciascuna zona.
I **grill elettrici** hanno (4) zone per sezione, ALTO (piastra), RETRO GRILL, CENTRO GRILL e FRONTE GRILL.
I **grill a gas** hanno (2) zone per sezione, ALTO (piastra) e GRILL.
ROSSO – La zona è "TOO HOT" (TROPPO CALDA) (più di 43°C/79°F oltre la temperatura prestabilita) O è intervenuto un guasto in una zona calda.
GIALLO – La zona richiede maggiore calore.
VERDE – La zona è pari o superiore alla temperatura prestabilita, ma 43°C/79°F sotto la temperatura prestabilita.

Modo standby

Per attivare il modo standby:
1. PREMERE il tasto . La piastra superiore si abbasserà e il grill manterrà la temperatura prestabilita della piastra superiore - 218°C (425°F), Superficie del grill - 177°C (350°F).

Per uscire dal modo standby:
1. Premere il tasto VERDE. La piastra superiore si solleverà.

Per visualizzare le temperature correnti:

1. Premere il tasto e ripetere per ciascuna zona da visualizzare:
   1ª pressione del tasto – Punto prestabilito fronte
   2ª pressione del tasto – Temp effettiva fronte
   3ª pressione del tasto – Punto prestabilito centro
   4ª pressione del tasto – Temp effettiva centro
   5ª pressione del tasto – Punto prestabilito retro
   6ª pressione del tasto – Temp effettiva retro
   7ª pressione del tasto – Punto prestabilito piastra
   8ª pressione del tasto – Temp effettiva piastra

2. Tenere premuto il tasto per cinque (5) secondi per visualizzare contemporaneamente tutte le temperature correnti.

ELECTRIC DISPLAY		GAS DISPLAY	
T###	F###	T###	GAS
M###	B###	GAS	B###

Colazione nel modo manuale

1. Selezionare il modo AM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto dalla libreria AM utilizzando il tasto freccia o .
4. Attenendosi alle procedure di McDonald's per il prodotto selezionato, caricarlo sul grill.
5. Premere il tasto VERDE per iniziare il ciclo di cottura.
6. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.
7. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Pranzo nel modo manuale

Nota: il passaggio dalle scelte di menu per colazione a quelle per il pranzo richiederà circa 10 minuti perché siano raggiunte le temperature appropriate.

1. Selezionare il modo PM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto dalla libreria PM utilizzando il tasto freccia o .
4. Attenersi alla sequenza corretta per caricare il prodotto sul grill.
5. Premere il tasto VERDE per iniziare il ciclo di cottura.
6. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.
7. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Per cambiare il tempo di cottura di un prodotto

1. Selezionare il modo AM o PM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo manuale. Tenere premuto il tasto .
3. Selezionare un prodotto utilizzando il tasto freccia o .
4. PREMERE il tasto per visualizzare il tempo di cottura.
5. Utilizzare i tasti e per cambiare il tempo di cottura.
6. Il controllo torna automaticamente al modo operativo normale dopo 3 secondi.

Colazione nel modo automatico

1. Selezionare il modo AM. Tenere premuto il tasto .
2. Selezionare il modo automatico. Tenere premuto il tasto . Il controller visualizza "AM / AUTOMATIC" (AM / AUTOMATICO).
3. Attenendosi alle procedure di McDonald's per il prodotto selezionato, caricarlo sul grill.

PROCEDURE OPERATIVE *(segue)*

4. Premere il tasto VERDE per iniziare il ciclo di cottura. La piastra si abbasserà e riconoscerà il prodotto caricato sul grill.
5. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.
6. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Pranzo nel modo automatico

Nota: il passaggio dalle scelte di menu per colazione a quelle per il pranzo richiederà circa 10 minuti perché siano raggiunte le temperature appropriate.

1. Selezionare il modo PM. Tenere premuto il tasto.
2. Selezionare il modo automatico. Tenere premuto il tasto. Il controller visualizza "PM / AUTOMATIC" (PM / AUTOMATICO).
3. Attenendosi alla sequenza della pagina seguente, caricare il prodotto sul grill.

4. Premere il tasto VERDE per iniziare il ciclo di cottura. La piastra si abbasserà e riconoscerà il prodotto caricato sul grill.
5. Quando il ciclo di cottura è completato viene emesso un allarme.
6. Rimuovere il prodotto e pulire il grill per prepararlo al ciclo di cottura successivo.

Cottura di transizione

Circa 30 minuti prima di passare al menu del pranzo, attenersi alla seguente procedura:

1. PREMERE il tasto (per visualizzare la temperatura della piastra superiore).
2. PREMERE il tasto.
3. L'indicatore della piastra superiore si accende. La piastra superiore si riscalda a 217°C (425°F) e mantiene questa temperatura finché non si seleziona un prodotto diverso.

RICONOSCIMENTO PRODOTTO

Questo grill clamshell Garland è dotato di un controllo di riconoscimento prodotto (PRC). Questa nuova tecnologia consente all'operatore di iniziare un ciclo di cottura SENZA dover selezionare una scelta di menu. Il PRC riconoscerà lo spessore del prodotto utilizzando interruttori posti all'interno della piastra superiore e i magneti montati sui bracci della piastra. Dopo che il PRC calcola lo spessore del prodotto caricato, cercherà tale prodotto nella libreria (sotto) e lo selezionerà automaticamente.

SCELTA DI MENU	DISTANZA MIN	DISTANZA MAX
Intervalli consigliati per libreria Colazione		
Strip Bacon	.010	.130
Sausage Clam	.210	.405
Steak Clam	.430	.480

SCELTA DI MENU	DISTANZA MIN	DISTANZA MAX
Intervalli consigliati per libreria Pranzo		
10:1 Clam	.160	.345
4:1 Clam	.365	.560
Strip Bacon	.001	.130

Quando si avvia un ciclo di cottura nel modo automatico, la piastra si abbassa e si appoggia sopra il prodotto corrente. I bracci della piastra continueranno ad abbassarsi mentre eseguono vari calcoli per misurare lo spessore del prodotto posto sul grill. Se dovesse apparire il messaggio "**Product Not Recognized**" (Prodotto non riconosciuto) o venisse riconosciuto il prodotto errato, eseguire un'autocalibrazione forzata. Tale operazione reimposterà la piastra sulla superficie del grill.

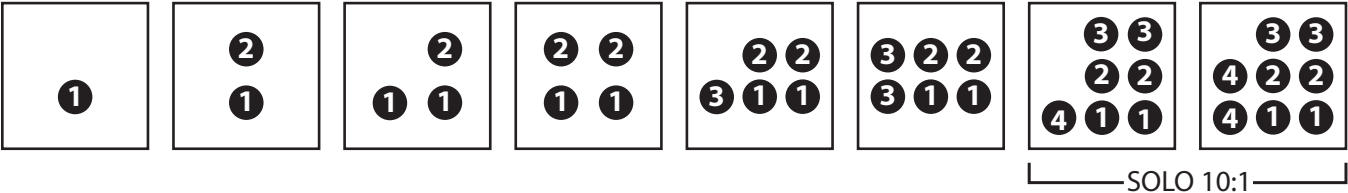
PER ESEGUIRE L'AUTOCALIBRAZIONE FORZATA

1. TENERE PREMUTI i tasti e. Il controller visualizza "AUTO GAP FORCE - NO" (FORZA DISTANZA AUTOMATICA - NO).
2. PREMERE il tasto. "NO" inizierà a lampeggiare.
3. PREMERE il tasto. "NO" cambierà in "YES" (SÌ).
4. PREMERE il tasto. **La piastra superiore si abbasserà immediatamente per eseguire l'autocalibrazione**.

POSIZIONAMENTO HAMBURGER

Attenersi scrupolosamente alla procedura per collocare prodotti di carne sul grill clamshell. Posare le hamburger sulla piastra inferiore del grill **2 alla volta, partendo dal retro e da destra**, il risultato finale deve apparire come nei diagrammi seguenti. (Ogni quadretto rappresenta una corsia di cottura; l'area sotto una piastra superiore.)

Ultimata la cottura, la piastra superiore si solleva automaticamente. Subito dopo che si solleva, applicare gli aromi alla carne (se pertinente), quindi rimuovere le hamburger nello stesso ordine in cui erano state caricate **una alla volta. È importante che la sequenza di rimozione sia uguale a quella di caricamento.**

SOLO 10:1

NOTA: la procedura di collocazione delle hamburger può differire in paesi diversi dal Nord America. Rivolgersi alla direzione locale di McDonald's.

PROBLEMI COMUNI NEL RICONOSCIMENTO DEL PRODOTTO

Gli errori di riconoscimento prodotto possono presentarsi in due modi:

1. Dopo il ciclo di cottura iniziale, il controller visualizza "PRODUCT NOT RECOGNIZED - NO RECIPE FOUND" (PRODOTTO NON RICONOSCIUTO - MANCA RICETTA).
2. Il controller visualizza il prodotto sbagliato rispetto a quello caricato sul grill.

In entrambi i casi, i motivi più comuni di questi problemi sono:

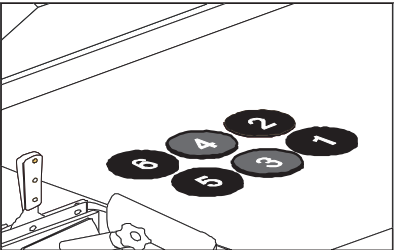
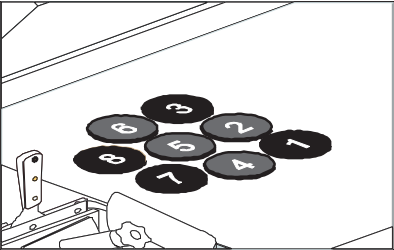
Sovrapposizione di prodotto - Assicurarsi che le hamburger non si sovrappongano quando caricate sul grill poiché ciò indurrà il controller a pensare che il prodotto sia molto più spesso del reale.

Foglio di Teflon ondulato o usurato - Verificare che il foglio di Teflon sia installato e/o avvolto correttamente. Un foglio di Teflon lento, logoro, strappato e/o graffiato può compromettere il riconoscimento del prodotto.

La piastra entra a contatto con l'anello pollo - Sincerarsi sempre che l'anello pollo sia sempre sgombero dalla piastra adiacente prima di iniziare un ciclo di cottura.

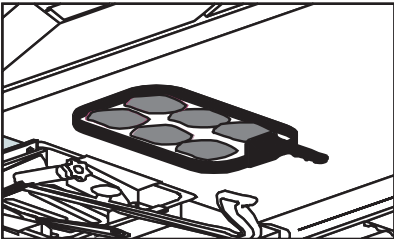
Autocalibrazione eseguita con incrostazioni di carbone o residui sulla superficie del grill - Verificare che la superficie del grill sia libera da qualsiasi incrostazione. I residui superficiali durante l'autocalibrazione causano un erronea indicazione della superficie del grill.

INTEGRITÀ CARNE

Attenendosi alla sequenza della pagina precedente, caricare il prodotto sul grill. La temperatura interna del prodotto è rilevata sulle hamburger agli angoli.

NOTE IMPORTANTI:

- Sono sempre necessarie corse complete per la sicurezza alimentare.

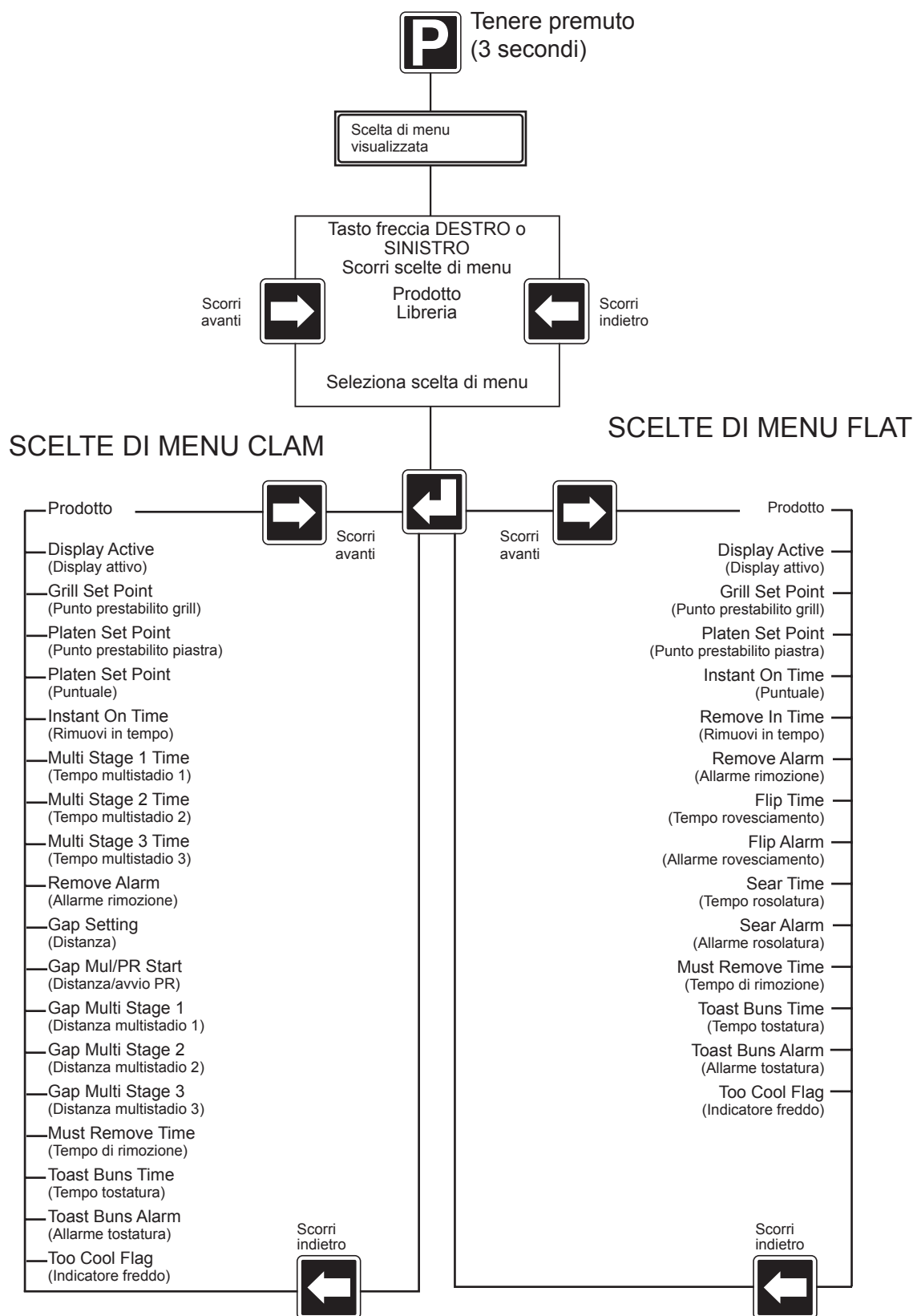
- I tempi di rimozione ideali sono di 22 secondi per 10:1 e di 15 secondi per 4:1.

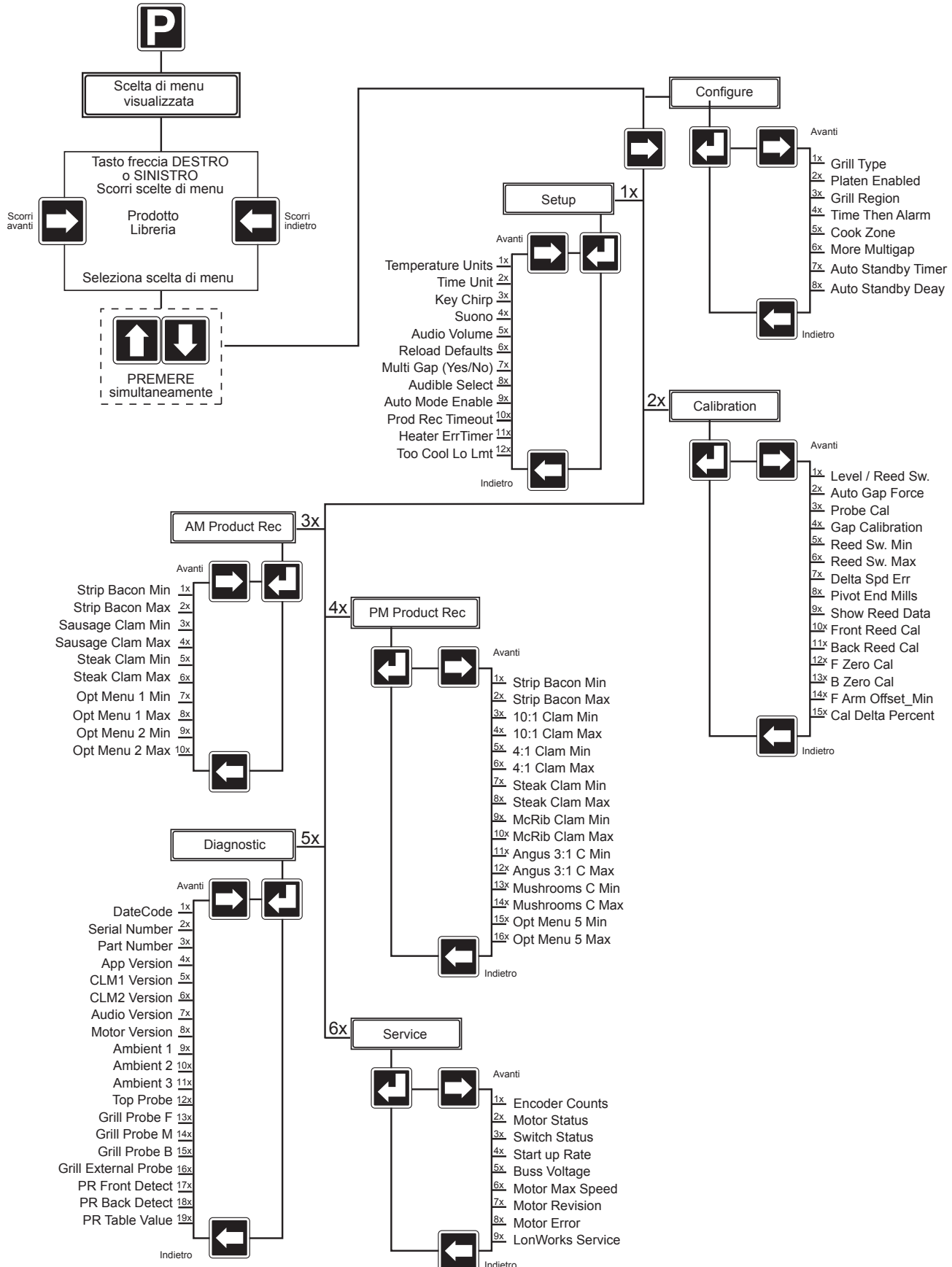
- Salare/pepare le hamburger prima di toglierle dal grill.

La cottura del pollo alla griglia richiede varie funzioni e impostazioni del controller per assicurare una temperatura adeguata e l'integrità della carne.

Per applicare un indicatore "Too Cool" (Troppo freddo) utilizzare il menu della scelta di menu. Impostare questo indicatore su "ON" SOLO per pollo e funghi alla griglia. Tutte le restanti scelte di menu non devono avere impostato l'indicatore "troppo freddo".

Questo indicatore è una funzione del controller che consente all'operatore del grill di continuare la cottura per una 1 corsa extra di prodotto circa, nel caso lo stato sia "troppo freddo" prima che inizi il ciclo di cottura o al termine.

Hamburger 10:1 - Rimuoverle in pile di 4; sondare al centro delle hamburger agli angoli (1, 3, 7, 8).	
	Passaggio 1: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.1 (angolo davanti destro) al centro.
	Passaggio 2: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.3 (angolo dietro destro) al centro.
	Passaggio 3: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.7 (angolo davanti sinistro) al centro.
	Passaggio 4: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.8 (angolo dietro sinistro) al centro.
Hamburger 4:1 - Rimuoverle in pile di 2; sondare al centro delle hamburger agli angoli (1, 2, 5, 6).	
	Passaggio 1: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.1 (angolo davanti destro) al centro.
	Passaggio 2: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.2 (angolo dietro destro) al centro.
	Passaggio 3: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.5 (angolo davanti sinistro) al centro.
	Passaggio 4: Utilizzando il pirometro calibrato in fabbrica, sondare la hamburger n.6 (angolo dietro sinistro) al centro.

STRUTTURA DELLA LOGICA PROGRAMMA; (versione software xxxx) MENU PRODOTTI

STRUTTURA DELLA LOGICA PROGRAMMA; MENU PRODOTTI

(versione software xxxx)

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO

Modi di programmazione; configurazione del sistema

Per cambiare le unità di temperatura (Fahrenheit / Celsius)

Le unità di temperatura (F o C) determinano il modo in cui è visualizzata la temperatura sul controller (F – Fahrenheit, C – Celsius)

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE i tasti freccia ↑ E ↓ CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
3. PREMERE il tasto freccia →. Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).
4. PREMERE il tasto ↵. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE il tasto ↵. Le unità di temperatura correnti lampeggeranno.
6. PREMERE il tasto freccia ↑ O ↓ per cambiare le unità di temperatura.
7. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE il tasto P due volte per uscire dal modo di programmazione.

Per cambiare le unità di tempo

Cambiando le unità di tempo si cambia il modo in cui vengono visualizzati i cicli temporali sul controller.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE i tasti freccia ↑ E ↓ CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
3. PREMERE il tasto freccia →. Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).
4. PREMERE il tasto ↵. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE il tasto → . Sul display apparirà la dicitura "Time Unit" (Unità di tempo).
6. PREMERE il tasto ↵. L'unità di tempo corrente lampeggerà.
7. PREMERE il tasto freccia ↑ O ↓ per cambiare l'unità di tempo.
Per un elenco completo delle funzioni di impostazione e delle varie opzioni, vedere la sezione "OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DEL SISTEMA".
8. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto P due volte per uscire dal modo di programmazione.

Per cambiare l'avviso acustico dei tasti (Sì/No)

Cambiando l'avviso acustico dei tasti di determina se sarà emesso un suono alla pressione di un tasto.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE i tasti freccia ↑ E ↓ CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
3. PREMERE il tasto freccia →. Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).
4. PREMERE il tasto ↵. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE ripetutamente → fino a visualizzare "Key Chirp" (Avviso tasti) sul display.
6. PREMERE il tasto ↵. L'impostazione corrente lampeggerà.
7. PREMERE il tasto freccia ↑ O ↓ per cambiare tra "YES" (SÌ) e "NO".
8. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova impostazione.
9. PREMERE il tasto P due volte per uscire dal modo di programmazione.

Per cambiare il suono

Cambiando il suono si cambia il modo in cui il controller emette i suoni quando il ciclo di tempo ha concluso il conto alla rovescia.

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO *(segue)*

2. PREMERE i tasti freccia ⬆ E ⬇ CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).

3. PREMERE il tasto freccia ➡. Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).

4. PREMERE il tasto ↵. Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).

5. PREMERE ripetutamente ➡ fino a visualizzare "Audible" (Acustico) sul display.

6. PREMERE il tasto ↵. Il suono corrente lampeggerà.

7. PREMERE il tasto freccia ⬆ O ⬇ per cambiare il suono. **Per un elenco completo delle funzioni di impostazione e delle varie opzioni, vedere la sezione "OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DEL SISTEMA".**

8. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova impostazione.

9. PREMERE il tasto P due volte per uscire dal modo di programmazione.

Modi di programmazione; scelte di menu

Per cambiare il nome di una scelta di menu esistente

1. Utilizzando il tasto ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu che si desidera cambiare.

2. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.

3. TENERE PREMUTO il tasto ↵.

4. Per digitare il nome del prodotto:
   a. Utilizzare il tasto freccia ⬆ o ⬇ per scorrere nella libreria dei caratteri.

Libreria caratteri:
spazio ! “ # $ % & ‘ ( ) * + , - . / 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 : ; < = > ? @ A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z [\] ^ _ ` a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

   b. PREMERE ➡ o ⬅ per scorrere a destra o sinistra.
   c. PREMERE il tasto ↵ per salvare il nuovo nome della scelta di menu.

5. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

Per attivare/disattivare una scelta di menu nella libreria del modo operativo normale o cambiare il giorno
(i valori predefiniti sono indicati nella sezione "PROCEDURE OPERATIVE")

1. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.

2. Utilizzando il tasto freccia ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu da attivare/disattivare.

3. PREMERE il tasto ↵. Il controller visualizza "Product" (Prodotto). La scelta di menu lampeggerà.

4. PREMERE il tasto freccia ➡ o ⬅ fino a visualizzare "Display Active" (Mostra attivo) sul controller.

5. PREMERE il tasto ↵. L'impostazione corrente lampeggerà.

6. PREMERE il tasto ⬆ o ⬇ per selezionare un'impostazione diversa.

7. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova impostazione.

8. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare la temperatura prestabilita della superficie del grill

NOTA: le temperature prestabilite del grill sono preimpostate nel controller in base alle norme attualmente in vigore. Si consiglia di non modificare questi valori ad altre temperature diverse da quanto riportato nella sezione "PROCEDURE OPERATIVE"

1. Utilizzando il tasto freccia ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu di cui cambiare la temperatura.

2. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.

3. PREMERE il tasto ↵. Il controller visualizza "Product" (Prodotto).

4. PREMERE il tasto freccia ➡ o ⬅ fino a visualizzare "Grill SetPt" (Punto grill) sul controller.

5. PREMERE il tasto ↵. La temperatura corrente del grill inizierà a lampeggiare.

6. Utilizzando il tasto ⬆ o ⬇, cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.

7. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova temperatura prestabilita.

8. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO *(segue)*

Per cambiare la temperatura prestabilita della piastra superiore

NOTA: le temperature prestabilite del grill sono preimpostate nel controller in base alle norme attualmente in vigore. Si consiglia di non modificare questi valori ad altre temperature diverse da quanto riportato nella sezione "PROCEDURE OPERATIVE".

1. Utilizzando il tasto ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare la temperatura.
2. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto ↵. Il controller visualizza "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto ➡ o ⬅ fino a visualizzare "Platen SetPt" (Punto piastra) sul controller.
5. PREMERE il tasto ↵. "PLATEN SET POINT" (PUNTO PRESTABILITO PIASTRA) inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto ⬆ o ⬇, cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova temperatura.
8. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare il tempo RIMUOVERE

1. Utilizzando il tasto ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto ↵. Il controller visualizza "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto ⬅ o ➡ fino a visualizzare "Must Remove In" (Da rimuovere in) sul controller.
5. PREMERE il tasto ↵. I secondi inizieranno a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia ⬆ o ⬇ cambiare il tempo al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto ↵ per salvare il nuovo tempo.
8. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare il tempo di tostatura panini

1. Utilizzando il tasto ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu di cui si desidera cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto ↵. Il controller visualizza "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto ⬅ o ➡ fino a visualizzare "Toast Buns Time" (Tempo tostatura panini) sul controller.
5. PREMERE il tasto ↵. I secondi inizieranno a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia ⬆ o ⬇, cambiare il tempo di tostatura al nuovo valore desiderato.
7. PREMERE il tasto ↵ per salvare il nuovo tempo.
8. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

Per cambiare l'allarme di tostatura panini (automatico/manuale)

1. Utilizzando il tasto freccia ⬅ o ➡, selezionare la scelta di menu di cui cambiare il tempo di cottura.
2. TENERE PREMUTO il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
3. PREMERE il tasto ↵. Il controller visualizza "Product" (Prodotto).
4. PREMERE il tasto ⬅ o ➡ fino a visualizzare "Toast Buns Alarm" (Allarme tostatura panini) sul controller.
5. PREMERE il tasto ↵. "AUTO" o "MANUAL" (MANUALE) inizierà a lampeggiare.
6. Utilizzando il tasto freccia ⬆ o ⬇ cambiare "MANUAL" (MANUALE) ad "AUTO" o viceversa.
7. PREMERE il tasto ↵ per salvare la nuova impostazione.
8. PREMERE P due volte per tornare al modo operativo normale.

PROGRAMMAZIONE CONTROLLO *(segue)*

Per aggiungere una nuova scelta di menu

Le istruzioni di programmazione seguenti fungono da GUIDA per programmare le impostazioni basiche delle scelte di menu CLAM.

1. TENERE PREMUTO il tasto per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente.
2. PREMERE il tasto o fino a visualizzare "Opt menu # - CLAM" (N. scelta di menu - Clam) sul controller.
3. PREMERE il tasto . Il controller visualizza "PRODUCT" (PRODOTTO).
4. TENERE PREMUTO il tasto . Il nome della nuova scelta di menu inizierà a lampeggiare.
5. Per digitare il nome del prodotto:
   a. Utilizzare il tasto freccia o per scorrere nella libreria dei caratteri.
   b. PREMERE o per scorrere a destra o sinistra.
   c. PREMERE il tasto per salvare il nuovo nome della scelta di menu.
6. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "Display Active" (Mostra attivo).
7. PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
8. PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES" (SÌ).
9. PREMERE il tasto per salvare la nuova impostazione.
10. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "GRILL SETPT" (PUNTO GRILL).
11. PREMERE il tasto . La temperatura inizierà a lampeggiare.
12. Utilizzando il tasto o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
13. PREMERE il tasto per salvare la nuova temperatura prestabilita.
14. PREMERE il tasto . Apparirà la dicitura "PLATSETPT" (PUNTO PIASTRA).
15. PREMERE il tasto . La temperatura inizierà a lampeggiare.
16. Utilizzando il tasto o , cambiare il punto di temperatura prestabilito al nuovo valore desiderato.
17. PREMERE il tasto per salvare la nuova temperatura prestabilita.
18. PREMERE il tasto fino a visualizzare "GAP MULTI/PR START" (AVVIO DISTANZA MULTI/PR) sul display.
19. PREMERE il tasto . L'impostazione di distanza inizierà a lampeggiare.
20. Utilizzando il tasto freccia e Giù, cambiare l'impostazione di distanza al valore desiderato.
21. PREMERE il tasto per salvare la nuova impostazione.
22. PREMERE due volte per tornare al modo operativo normale.

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica per tutte le scelte di menu

1. Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
2. PREMERE i tasti freccia E CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
3. PREMERE il tasto freccia . Sul display apparirà la dicitura "Setup" (Imposta).
4. PREMERE il tasto . Sul display apparirà la dicitura "Temperature Unit" (Unità di temperatura).
5. PREMERE il tasto per sei volte. The controller visualizza "Reload Defaults – NO" (Ricarica predefiniti - No).
6. PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
7. PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES" (SÌ).
8. PREMERE il tasto . Il sistema ricaricherà le scelte di menu con le impostazioni di fabbrica.
9. Attendere 15-20 secondi. Il controllo torna automaticamente nel modo OFF.

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica per tutte le funzioni

1. Assicurarsi che l'alimentazione principale sia disconnessa portando l'interruttore in posizione OFF.
2. PREMERE CONTEMPORANEAMENTE i tasti freccia E , mentre si ripristina l'alimentazione principale azionando l'interruttore. Il controller visualizza "PASSWORD"
3. Entro 3-5 secondi, premere i tasti seguenti in questa sequenza:
4. Al termine, il controller visualizza "FULL DEFAULTS" (TUTTI PREDEFINITI).
5. Attendere 15-20 secondi. Il controllo torna automaticamente nel modo OFF.

OPZIONI DELLE FUNZIONI; MENU DI SISTEMA (versione software xxxxx)

SOFTWARE V202

Menu sistema	Sottomenu	Opzioni	Descrizione opzioni	Predefinito
Configure				
	Grill Type	Electric Gas	Impostazione che indica al controller se il grill è elettrico o a gas. Deve essere corretta per identificare il numero delle zone di calore.	Electric
	Platen Enabled	Yes No	Impostazione del controller che indica se è presenta la piastra. Es: Grill Flat (senza piastra).	Yes
	Grill Region	World Japan	Impostazione che determina i requisiti di impostazione locali.	World
	Allarme rimozione	Time Then Alarm Japan Fixed 10S		Time Then
	Cook Zone	Left Center Right	Posizione del controllo sul grill.	Left
	More Multi Gap	Yes No	Requisiti attuali per distanza a 2 stadi. L'impostazione "Yes" (Sì) mostra tre altre impostazioni di multidistanza.	Yes
	Auto Standby Timer	On Off	Attiva/disattiva l'allarme automatico per avvisare l'operatore di portare il grill in standby.	OFF
	Auto Standby Delay	1-5	Secondi di durata dell'allarme che avvisa l'operatore di portare il grill in standby.	3
Setup				
	Temperature Units	F (Fahrenheit) C (Celsius)	Impostazione delle unità di temperatura da visualizzare in Fahrenheit o Celsius.	F
	Time Unit	sss mss mmm	Impostazione per le unità di tempo: sss - Secondi mss - Minuti / Secondi (M:SS)	sss
	Key Chirp	Yes No	Impostazione che attiva/disattiva il suono alla pressione dei tasti.	Yes
	Audible	3 secondi Strobe Song	Suono emesso all'allarme di rimozione.	3 secondi
	Audio Volume	1-100 (regolabile)	Volume allarme	100
	Reload Defaults	Yes No	Con l'impostazione Yes, il controllo inizia automaticamente a ricaricare i valori predefiniti. Con questa impostazione, solo i valori predefiniti delle scelte di menu sono ricaricati.	No
	Multi Gap	Yes No	Abilita/disabilita la cottura multidistanza.	Yes
	Audible Select	0 1 2	Intensità del tono del controller	1
	Auto Mode Enable	Yes No	Abilita o disabilita la cottura con riconoscimento prodotto.	Yes
	Product Rec Timeout	0-30	Numero massimo di secondi per il riconoscimento del prodotto. Se il prodotto non viene riconosciuto entro questo lasso di tempo, si visualizza "Product Not Rec" (Prodotto non riconosciuto)	10
	Heather Err Timer	60-1200	Numero di secondi concesso per l'innalzamento di temperatura prima di visualizzare "Heater Error" (Errore riscaldatore)	425
	Too Cool Lo Lmt	OFF, 1F/C-450F / 250C		110F / 61C
Calibration				
	Level / Reed Switch	Yes No	Modo in cui il tenico mette a livello la piastra e calibra il contatto Reed	No
	Auto Gap Force	Yes No	Modo in cui è possibile richiedere una calibrazione automatica.	No
	Probe Cal	Tutte le zone di temperatura	Modo per calibrare una sonda di temperatura	
	Gap Calibration	-1000 - 1000	Offset distanza - Offset per tutte le scelte di menu.	0
	Reed Switch Min	0 - 1000	Δ CAL max prima di avvertenza / errore	200
	Reed Switch Max	0 - 1000	Δ CAL max prima di disattivare l'operazione Clam.	300
	Delta Speed Err	0-20	Il numero corrisponde alla velocità del motore lineare. Si regola automaticamente.	
	Pivot End Mills	800 - 3000	Il numero corrisponde alla posizione del blocco di rotazione per determinare il punto di rotazione e ridurre la velocità del motore.	1100
	Show Reed Data	YES / NO	Se impostato a YES, il controller visualizza il conteggio dell'encoder quando si chiude il contatto Reed.	No
	Front Reed Cal	XXX	Durante l'autocalibrazione, l'encoder conta la chiusura del contatto Reed anteriore.	
	Back Reed Cal	XXX	Durante l'autocalibrazione, l'encoder conta la chiusura del contatto Reed posteriore.	
	F ZERO Cal	XXX	Durante l'autocalibrazione, l'encoder conta l'apertura del contatto Reed anteriore.	
	B ZERO Cal	XXX	Durante l'autocalibrazione, l'encoder conta l'apertura del contatto Reed posteriore.	
	F ARM OFFSET_MIN	-3000 - 1000	Offset calcolato di spostamento braccio.	-20
	Cal Delta Percent	XXX	Fattore d'errore calcolato dal controllo.	25%
DIAGNOSTIC	Date Code	YYDDD	Data di produzione	
	Serial Number	XXXXXX	N. serie	
	Part Number	N3AF-XXX-XXX	N. parte	N2AF-0307-CNTL
	App VERSION	XX.XX.XXX	Numero di revisione software	04.01.202
	CLM 1 Version	XX.XX.XXX	Revisione modulo ciclo di controllo 1	01.00.046
	CLM 2 Version	XX.XX.XXX	Revisione modulo ciclo di controllo 2	01.00.046
	Audio Version	XX.XX.XXX	Revisione codice audio	01.00.018
	Motor Version	XX.XX.XXX	NUmero di revisione controllo motore	06.00.034
	Ambient 1	XXXX F/C	Temperatura ambiente interna effettiva	
	Ambient 2	XXXX F/C	Temperatura ambiente interna effettiva (con offset)	
	Ambient 3	XXXX F/C	Temperatura ambiente interna effettiva (con offset)	
	Top Probe	XXXX F/C	Temperatura effettiva sonda superiore	
	Grill Probe F	XXXX F/C	Temperatura effettiva sonda anteriore	
	Grill Probe M	XXXX F/C	Temperatura effettiva sonda centrale	
	Grill Probe B	XXXX F/C	Temperatura effettiva sonda posteriore	
	External probe	XXXX F/C	Temperatura effettiva sonda esterna	OFF
	PR Front Detect	XXX	Ultimo valore PR rilevato da contatto Reed anteriore	
	PR Back Detect	XXX	Ultimo valore PR rilevato da contatto Reed posteriore	
	PR Table Value	XXX	Ultimo valore di tabella PR calcolato	
Service	Encoder Counts	87-3500	Conteggio encoder dal interruttore limite inferiore a superiore	
	Motor Status	xxx	Codice di stato motore - Parametro operativo	15
	Switch Status	xxx	Codice di stato interruttore - Parametro operativo	
	Startup Rate	x	Codice di portata avvio - Parametro operativo	8
	Buss Voltage	198 +/- 10%	Tensione bus controller	
	Motor Max Speed	64	Codice velocità Max motore	64
	Motor Revision	xxx	Motor Revision	152
	Motor Error	x	Codice di errore motore - Parametro operativo	0
	LonWorks Service	Yes / No	Rete Lonworks attivata	NO

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA (versione software 222)

Scelte di menu Clam

Menu Item	PRODUCT	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PLATEN SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	MULTI STAGE TIME	ALARM - AUTO / MANUAL	GAP SETTING	GAP MULTI/PR START	GAP MULTI STAGE	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS IN TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
1	10:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	25	37	S1 5 S2 0 S3 0	AUTO	.255	.245	S1 .265 S2 0 S3 0	0	0	AUTO	NO
2	4:1 - CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	107	S1 10 S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.400	S1 .425 S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
3	STRIP BACON-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	23	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.089	.089	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
4	SAUSAGE CLAM FZN	AM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	82	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.350	.350	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
5	MCRIB - CLAM	NO	350°F (177°C)	425°F (217°C)	30	163	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.530	.530	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
6	STEAK-CLAM	AM/PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	0	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
18	ANGUS 3:1 CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	230	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.625	.625	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO
19	MUSHROOM CLAM	PM	350°F (177°C)	425°F (217°C)	60	104	S1 --- S2 --- S3 ---	AUTO	.415	.415	S1 --- S2 --- S3 ---	0	0	AUTO	NO

Scelte di menu Flat

	ITEM	DISPLAY ACTIVE	GRILL SET POINT	PIASTRA SET POINT	INSTANT ON TIME	REMOVE IN TIME	REMOVE ALARM	FLIP TIME	FLIP ALARM	SEAR TIME	SEAR ALARM	MUST REMOVE IN TIME	TOAST BUNS TIME	TOAST BUNS ALARM	TOO COOL FLAG
7	GRILL CHICK-FLAT	PM	177°C (350°F)	217°C (425°F)	45	410	AUTO	195	MANUAL	---	---	---	---	---	YES
8	FOLDED EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	0	120	AUTO	---	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
9	ROUND EGGS-FLAT	AM	265 (130°C)	OFF	0	150	AUTO	---	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
10	CHICK F BRD-FLAT	NO	177°C (350°F)	217°C (425°F)	0	100	AUTO		NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
11	10:1 - FLAT	NO	340 (171°C)	217°C (425°F)	---	125	---	75	NESSUNO	20	MANUAL	---	---	---	NO
12	4:1 - FLAT	NO	365 (185°C)	217°C (425°F)	---	270	---	150	NESSUNO	20	MANUAL	---	---	---	NO
13	McRIB-FLAT	NO	365 (185°C)	217°C (425°F)	---	390	---	270	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
15	HOTCAKES-FLAT	NO	365 (185°C)	217°C (425°F)	---	140	---	90	NESSUNO	---	---	---	---	---	NO
	CLEAN MODE	AM/PM	163°C (325°F)	163°C (325°F)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	NO

MESSAGGI DI ERRORE/RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

MESSAGGIO VISUALIZZATO	SIGNIFICATO	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE POSSIBILE
ERRORE SONDA GRILL	Errore del sensore di temperatura grill	Tipo sensore errato Terminazione guasta Controller non impostato per gas O elettrico Sensore aperto o danneggiato Sensore impostato sopra o sotto i limiti operativi del controller	Identificare il sensore come di tipo non a massa Consultare le istruzioni di cablaggio Controllare la configurazione Controllo della continuità Interruttore di limite attivato?
PLATEN PROBE ERROR	Errore del sensore di temperatura piastra	Tipo sensore errato Terminazione guasta Controller non impostato per gas O elettrico Sensore aperto o danneggiato Sensore impostato sopra o sotto i limiti operativi del controller	Identificare il sensore come di tipo non a massa Consultare le istruzioni di cablaggio Controllare la configurazione Controllo della continuità Interruttore di limite attivato?
ERROR AMBIENT	Temperatura troppo alta o bassa del controller	Ambiente inferiore a 0°C o superiore a 80°C	Verificare la ventilazione nell'area del controller
ERROR COLD START	Problema di risposta EEPROM	EEPROM inizializzata per la prima volta Guasto EEPROM	Attendere 30 secondi che il messaggio scompaia Se il messaggio rimane visualizzato, il controller può essere guasto
CHECK REED SWITCH USE FLAT COOK	Piastra non calibrata, è possibile cuocere nel modo Flat	Uno o due contatti Reed sono chiusi ma dovrebbero essere aperti	Reimpostare i contatti Reed nel menu di calibrazione
CHK PLATEN LEVEL	Avvertenza che la piastra può non essere a livello	La differenza di calibrazione tra contatto Reed anteriore e posteriore è maggiore di REED SWITCH MIN ma minore di REED SWITCH MAX nel menu di calibrazione	Ricalibrare i contatti Reed nel menu di calibrazione
PLATEN NOT LEVEL	Piastra non a livello	La differenza di calibrazione tra contatto Reed anteriore e posteriore è maggiore di REED SWITCH MAX	Ricalibrare i contatti Reed nel menu di calibrazione
ERROR DOWN	La piastra non si è abbassata o non si abbassa entro 40 secondi	Cavo encoder scollegato Ostruzioni lungo il percorso di movimento della piastra Guasto motore Guasto scheda di controllo motore	Controllare i pin sulla scheda di controllo motore Allontanare gli utensili, controllare l'agio della cappa di aspirazione, controllare i residui di grasso sugli alberi Controllare la tensione al motore Controllare la tensione alla scheda di controllo motore
ERROR UP	La piastra non si è alzata o non si alza entro 40 secondi	Cavo encoder scollegato Ostruzioni lungo il percorso di movimento della piastra Guasto motore Guasto scheda di controllo motore	Controllare i pin sulla scheda di controllo motore Allontanare gli utensili, controllare l'agio della cappa di aspirazione, controllare i residui di grasso sugli alberi Controllare la tensione al motore Controllare la tensione alla scheda di controllo motore
ERROR COMMS	Problema di comunicazione tra controllo motore e controller principale	Il controller non rileva 3 comandi consecutivi dalla scheda di controllo motore	Controllare i cavi delle due schede e la tensione alla scheda di controllo motore
IGNITION FAILURE	Fiamma non rilevata al bruciatore	Gas non acceso al grill Manca la scintilla dall'innesco Guasto soffiatore Guasto interruttore aria La valvola del gas non si apre Guasto modulo di accensione Aria presente nella linea gas al ricollegamento	Controllare la valvola del gas sull'impianto e sul collegamento del tubo Controllare il cablaggio dell'innesco Controllare la tensione del motore soffiatore Controllare la tensione dell'interruttore, verificare che il tubo dell'aria non sia impigliato Controllare la tensione alla valvola, ascoltando se funziona Controllare la tensione agli ingressi e alle uscite del modulo di accensione Riprovare spegnendo e riaccendendo il controller
HIGH TEMP PLATEN/GRILL	La temperatura della piastra o del grill è superiore a 465°F	Calibrazione errata della sonda Non si è aderito alle procedure operative (es. mancato uso di raschietto e paletta) Relè stato solido bloccato a chiuso Pressione del gas troppo alta	Ricalibrare la zona di temperatura Riesaminare le procedure quando appare il messaggio Controllare i LED del relè stato solido, devono essere spenti Controllare che la pressione del collettore sia 3,5" W.C. Consentire alla temperatura di abbassarsi prima di procedere

MESSAGGI DI ERRORE/RISOLUZIONE DEI PROBLEMI *(segue)*

MESSAGGIO VISUALIZZATO	SIGNIFICATO	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE POSSIBILE
HEAT ERROR PLATEN/GRILL	Nessun aumento di temperatura entro 425 secondi dopo un calo sotto il punto prestabilito	Sensore temperatura in corto Relè stato solido disattivi Perdita di potenza alla piastra Non si è aderito alle procedure operative (es. mancato uso di raschietto e paletta)	Controllo di continuità a massa Verificare il cablaggio al controller Controllare i contattori principali Riesaminare le procedure quando appare il messaggio
MOTOR GEN ERR	Uno di cinque errori associati al motore o alla scheda di controllo motore	Problema di comunicazione tra scheda di controllo motore e controller principale Timer scheda di controllo motore interrotto o errato	Controllare il cablaggio tra encoder e controller di velocità motore e tra quest'ultimo e il controller principale Spegnere e riaccendere
MOTOR ENCOD ERR	L'encoder è "saltato" o ha mancato un impulso	Cablaggio allentato sull'encoder Collegamento allentato dell'encoder al motore Sorgente di alimentazione instabile	Controllare il cablaggio Controllare il cablaggio e l'assemblaggio dell'encoder Controllare la tensione in ingresso
MOTOR OVER AMPS	Corrente motore superiore a 4 amp (il software protegge la scheda di controllo motore)	Interferenza nel meccanismo di sollevamento	Verificare ostruzioni alla piastra Pulire grasso in eccesso dagli alberi attuatore e sostituire le tenute se necessario Pulire il grill quotidianamente in base alle istruzioni
MOTOR CLS STOP	L'encoder ha rilevato 31 istanze sotto il punto di riferimento "zero"	Interruttore limite inferiore non in posizione corretta o difettoso Regolazione piastra lenta	Ricalibrare l'interruttore limite inferiore alla posizione "zero" corretta, controllare che funzioni Controllare i fissaggi dei componenti di sollevamento
ERR VEL MOTORE	Il controller ha rilevato che la piastra non si sposta	Guasto attuatore Collegamenti allentati su encoder o motore	Controllare l'attuatore e sostituirlo se difettoso Controllare i collegamenti della scheda di controllo motore e del motore attuatore
MOTOR BUSLV ERR	La tensione CC sulla scheda di controllo motore è scesa sotto 95 V CC	Calo della tensione in ingresso dalla sorgente CA Problema di transitori di tensione	Spegnere e riaccendere il grill per reimpostare il controller di velocità motore Misurare la tensione in ingresso dove il motore si collega alla scheda di controllo motore
MOTOR BUSSV ERR	La tensione CC sulla scheda di controllo motore è salita o scesa oltre i limiti prestabiliti	Calo o picco della tensione in ingresso dalla sorgente CA Problema di transitori di tensione	Spegnere e riaccendere il grill per reimpostare il controller di velocità motore Misurare la tensione in ingresso dove il motore si collega alla scheda di controllo motore
ERRORE IMPIGLIO MOTORE	La differenza massima o minima di velocità piastra è maggiore del valore prestabilito	Ostruzione al movimento piastra Interferenza con il meccanismo di sollevamento Errore encoder	Verificare ostruzioni alla piastra Pulire grasso in eccesso dagli alberi attuatore e sostituire le tenute se necessario Controllare il cablaggio dell'encoder Pulire il grill quotidianamente in base alle istruzioni
MOTOR MSE ERR	I valori di movimento della piastra sono stati superati	Ostruzione al movimento piastra Interferenza con il meccanismo di sollevamento Errore encoder	Verificare ostruzioni alla piastra Pulire grasso in eccesso dagli alberi attuatore e sostituire le tenute se necessario Controllare il cablaggio dell'encoder Pulire il grill quotidianamente in base alle istruzioni
MOTOR SPEED ERR	Nessuna velocità dopo 750 msec	Ostruzione al movimento piastra Interferenza con il meccanismo di sollevamento Errore encoder	Verificare ostruzioni alla piastra Pulire grasso in eccesso dagli alberi attuatore e sostituire le tenute se necessario Controllare il cablaggio dell'encoder Pulire il grill quotidianamente in base alle istruzioni

CALIBRAZIONE DELLA SONDA

Calibrazione mensile delle zone di temperatura del grill

Materiali: pirometro digitale con sonda di superficie

Avvertenza: POSSONO RISULTARE LESIONI PERSONALI DA USTIONE A CONTATTO CON LE SUPERFICI CALDE DELLA ZONA DI COTTURA.

NOTA: la calibrazione a sonda del grill viene effettuata con le teglie di scarico "disattivate".

ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI ESATTAMENTE COME PRESENTATE DI SEGUITO:

1. Le piastre superiore e inferiore devono trovarsi alla temperature di esercizio per la calibrazione. PREMERE il tasto ← o → per selezionare un'operazione "CLAM" e lasciare che il grill raggiunga la temperatura prestabilita e si stabilizzi (circa 30 minuti).

2. Tenere premuto il tasto ⏲ per 3 secondi o finché sul controller non appare "PROBE CAL" (CAL SONDA).

3. PREMERE il tasto ↵ per visualizzare la prima zona di temperatura da calibrare. La prima zona da calibrare è "FRONT TEMP CAL" (CAL TEMP ANTERIORE). Le zone sono visualizzate nell'ordine: FRONT TEMP CAL (CAL TEMP ANTERIORE), MIDDLE TEMP CAL (CAL TEMP CENTRALE), BACK TEMP CAL (CAL TEMP POSTERIORE), TOP TEMP CAL (CAL TEMP SUPERIORE).

   MWE2W: le sonde a termocoppia di un grill elettrico si trovano davanti e dietro come mostra il diagramma a destra. Ogni piastra superiore ha una termocoppia al centro.

   MWG2W: le sonde a termocoppia di un grill a gas si trovano al centro di ogni corsia come mostra il diagramma a destra. Ogni piastra superiore ha una termocoppia al centro.

4. Selezionare una zona di calore utilizzando il tasto ← o →.

5. Concedere al pirometro 5 secondi per rispondere e stabilizzarsi. Annotare la temperatura del pirometro.

6. Se la temperatura sul display non corrisponde a quella del pirometro, regolare la temperatura del grill in modo corrispondente. Il tasto ↑ aumenta la temperatura visualizzata di un (1) grado per incremento. Il tasto ↓ diminuisce la temperatura visualizzata di un (1) grado per decremento.

   NOTA: durante il passaggio 6, il controllo dovrebbe emettere un tono acuto. La temperatura può essere regolata solo se è emesso questo tono. Se il controllo è muto, la temperatura non cambierà.

7. PREMERE il tasto ↵ per confermare la temperatura calibrata nel controller.

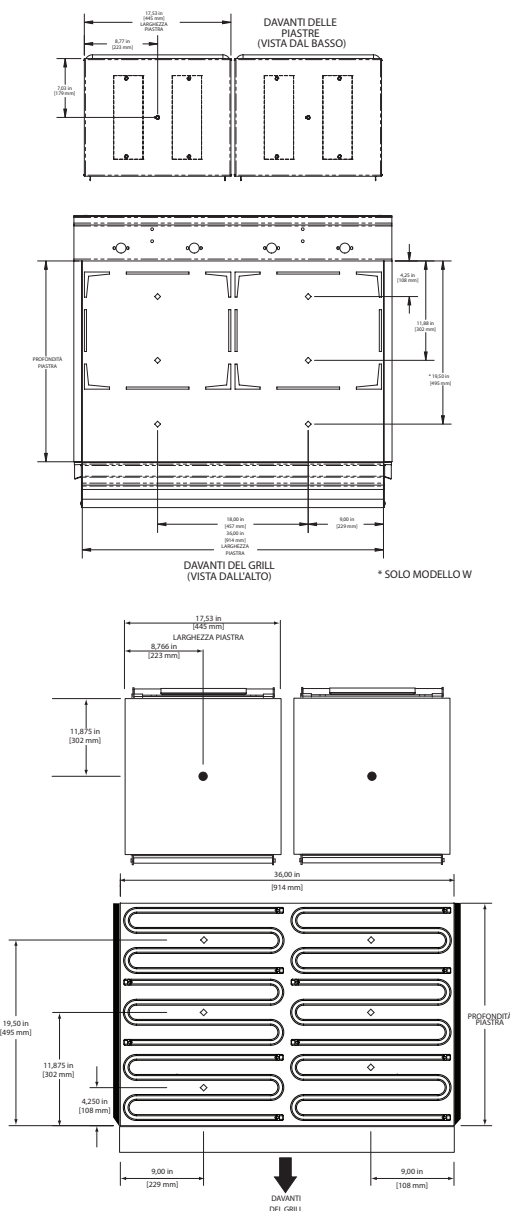
8. PREMERE il tasto ← o → per selezionare la zona di calore successiva.

9. Spostare la sonda di superficie del pirometro sulla nuova zona di calore selezionata e ripetere i passaggi 5, 6 e 7.

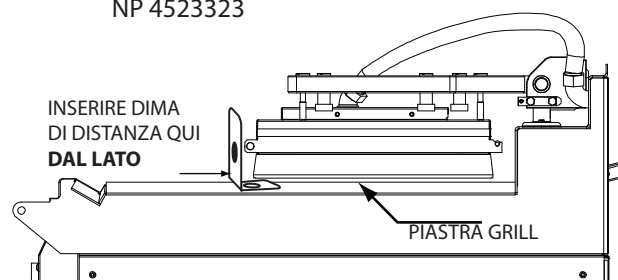
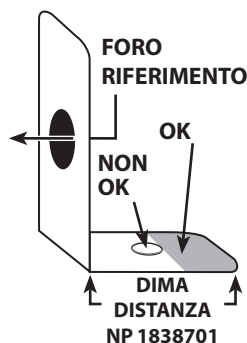
10. Ripetere la procedura per ogni zona di calore.

11. Continuare il ciclo tra tutte le zone di calore ripetendo la sequenza finché tutte le temperature sono entro 1°.

12. Uscire dal modo di programmazione premendo il tasto P due volte. Il controller tornerà allo stato precedente nel modo operativo normale.

POSIZIONI DELLE TERMOCOPPIE

LIVELLAMENTO PIASTRA (AZZERAMENTO)

1) Entrare nel modo "LEVEL/REED SW" (LIVELLO/CONT REED):
   a) Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
   b) PREMERE i tasti freccia E CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
   c) PREMERE il tasto due volte. Si visualizza "CALIBRATION" (CALIBRAZIONE).
   d) PREMERE il tasto . Si visualizza "LEVEL/REED SW" (LIVELLO/CONT REED).
   e) PREMERE il tasto . "NO" inizierà a lampeggiare.
   f) PREMERE il tasto . "NO" cambierà in "YES" (SÌ).
   g) PREMERE il tasto . La dicitura "YES" (SÌ) cesserà di lampeggiare.
   h) Premere il tasto verde per abbassare la piastra.

2) Rimuovere i cappucci del grasso dal bullone di spalla.

3) Rimuovere i cappucci di blocco dal bullone di spalla.

Regolare la piastra:

a) Con il regolatore piastra, regolare la parte anteriore su entrambi i lati (davanti sinistro e destro) finché la dima di distanza non si inserisce perfettamente tra la piastra superiore e la superficie del grill.

b) Per la regolazione posteriore, sollevare o abbassare la piastra superiore finché la dima di distanza non si inserisce perfettamentre tra la piastra superiore e la superficie del grill. Il retro della piastra prevede UN SOLO PUNTO di regolazione. Inserire la dima di distanza sotto la parte posteriore della piastra e regolare i due lati in modo uguale.

NOTE IMPORTANTI PER IL LIVELLAMENTO DELLA PIASTRA

- La dima di distanza deve inserirsi perfettamente sotto la piastra, ma ARRESTARSI al rilievo previsto sull'attrezzo (affondo massimo).
- Il retro della piastra prevede un solo punto di regolazione.
- NON spingere con forza la dima di distanza sotto la piastra.

IMPOSTAZIONE DEI CONTATTI REED

Per assicurare che i contatti Reed della piastra siano in posizione corretta, verificare che la distanza del magnete sia corretta rispetto al contatto (posto all'interno della piastra superiore).

1) Entrare nel modo "LEVEL/REED SW" (LIVELLO/CONT REED):
   a) Mentre il display del controller è acceso e visualizza la scelta di menu corrente oppure la dicitura "OFF", tenere premuto il tasto P per 3 secondi circa. Il controller visualizza la scelta di menu selezionata in precedenza con il numero corrispondente oppure "Standby / Menu Item" (Standby / Scelta di menu).
   b) PREMERE i tasti freccia ⬆ E ⬇ CONTEMPORANEAMENTE. Sul display apparirà la dicitura "CONFIGURE" (CONFIGURA).
   c) PREMERE il tasto ➡ due volte. Si visualizza "CALIBRATION" (CALIBRAZIONE).
   d) PREMERE il tasto ↵. Si visualizza "LEVEL/REED SW" (LIVELLO/CONT REED).
   e) PREMERE il tasto ↵. "NO" inizierà a lampeggiare.
   f) PREMERE il tasto ⬆. "NO" cambierà in "YES" (SÌ).
   g) PREMERE il tasto ↵. La dicitura "YES" (SÌ) cesserà di lampeggiare.
   h) Premere il tasto verde ● per abbassare la piastra.

2) Togliere i cappucci del grasso dal contatto Reed.

3) Togliere i cappucci di blocco dal contatto Reed.

4) Con lo strumento di regolazione piastra, avvitare il magnete (senso orario) FINO a quando il controller non emette un segnale acustico acuto.

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE UN CACCIAVITE CON IL MAGNETE.

5) Avvitare LENTAMENTE il magnete verso L'ALTO (senso antiorario) FINO a quando il segnale acustico si tacita.

6) Avvitare il magnete in senso antiorario per ancora un giro completo (360°).

7) Ripetere la procedura con gli altri contatti Reed.

8) Avvitare i cappucci di blocco del contatto Reed.

NOTA: È ASSOLUTAMENTE IMPORTANTE TRATTENERE IL MAGNETE IN POSIZIONE QUANDO SI AVVITA IL CAPPUCCIO.

9) Dopo aver impostato i contatti Reed, premere il tasto VERDE ● per eseguire l'autocalibrazione forzata.

10) Reinstallare i cappucci del grasso.

SOSTITUZIONE DEL GRUPPO MAGNETE

1. Rimuovere il cappuccio del grasso e il controdado.

2. Con un cacciavite a croce, avvitare il magnete IN SENSO ORARIO per farlo fuoriuscire dal fondo del gruppo braccio della piastra.

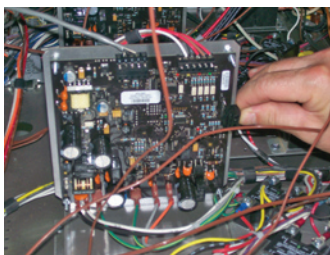
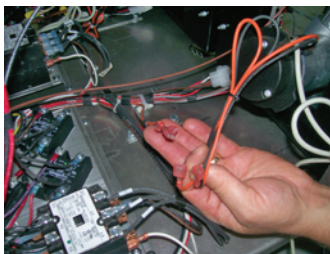
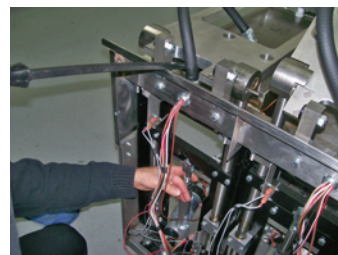
3. Se il magnete interferisce con questo gruppo, abbassare il regolatore di distanza sul davanti per aumentare lo spazio.

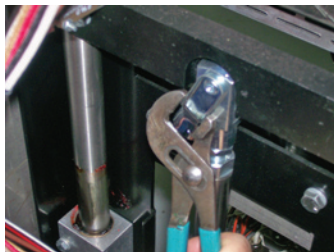
4. Installare il nuovo gruppo del magnete dal basso. VERIFICARE CHE SI INNESTI CORRETTAMENTE PER EVITARE DANNI AI FILETTI.

5. Procedere a mettere a livello la piastra.

6. Calibrare il contatto Reed (vedere "PER IMPOSTARE I CONTATTI REED" a pagina 41).

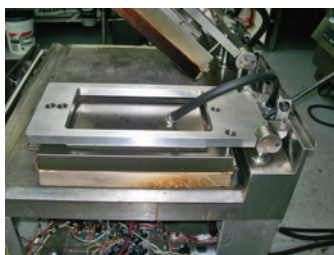
SOSTITUZIONE DELL'ATTUATORE LINEARE

1. Scollegare il cavo dal controllo di velocità motore.

2. Scollegare i conduttori del motore dal cablaggio.

3. Con la piastra in posizione SU, sostenerla con una leva o un asse di legno da dietro il gruppo del braccio piastra. Tirare il braccio della piastra verso il retro del grill per inserire.

SOSTITUZIONE DELL'ATTUATORE LINEARE (segue)

4. Mentre il peso della piastra è sostenuto dall'oggetto inserito al passaggio 3, con un paio di pinze estrarre la clip del perno di chiusura del maniglione, afferrandola quanto più vicino al perno possibile per evitare che si deformi.

5. Con le pinze, togliere la clip a molla dal perno alla base dell'attuatore lineare.

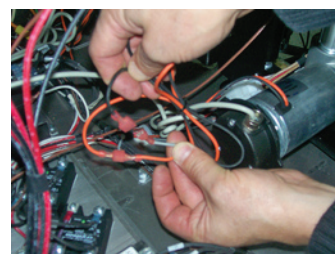
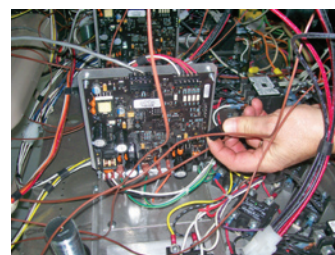
6. Spingere il perno attraverso la base dell'attuatore verso l'interno del grill. Estrarlo da dietro.

7. Rimuovere l'attuatore lineare dal grill, estraendolo con cautela da dietro.

8. Sostenere il peso della piastra mentre si rimuove la leva. Quindi, abbassare attentamente la piastra appoggiandola sulla piastra del grill.

9. Avvitare un NUOVO albero dell'attuatore lineare fino a circa 2 giri prima che sporga da sotto. NON farlo sporgere dalla base, poiché non sarebbe lungo abbastanza da ricollegare la clip del perno di chiusura.

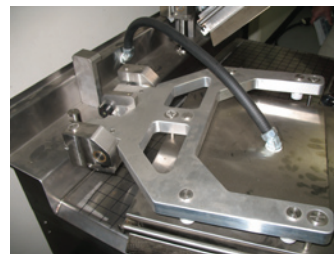
10. Reinstallare l'attuatore lineare in un rack. Se il motore interferisce con l'elemento trasversale, utilizzare la leva per sollevarlo delicatamente e inserirlo come al passaggio 3 precedente. Reinstallare il perno nella base dell'attuatore dall'interno e reinserire la clip a molla.

11. Inserire la clip del perno di chiusura dall'alto dell'albero dell'attuatore e dalla barra dell'elemento trasversale. Allineare i fori con la leva.

12. Ricollegare i cavi come illustra la figura a destra.

SOSTITUZIONE DELLE TENUTE DELL'ALBERO

1. Si consiglia di tenere la piastra in posizione abbassata quando si sostituiscono le tenute. Con il controllo OFF, PREMERE il tasto VERDE per abbassare la piastra.

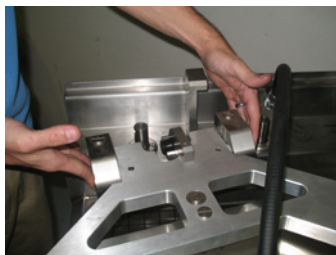
2. Rimuovere la chiavetta di bloccaggio del carrello utilizzando una chiave o una brugola da 7/16". La chiavetta di bloccaggio consentirà di separare i bracci della piastra dagli alberi senza dover rimuovere l'intero gruppo dell'albero.

3. Sollevare attentamente il gruppo della piastra per toglierlo dall'albero e adagiarlo sulla piastra del grill.

4. Con una chiave a T o un martinetto da 1/4", rimuovere il cappuccio della tenuta per esporre la tenuta dell'albero. Sostenere la staffa di ritenzione del cappuccio da sotto l'alzata posteriore.

5. Togliere la tenuta dal cappuccio e inserire una nuova tenuta.

SOSTITUZIONE DELLE TENUTE DELL'ALBERO (segue)

6. Rimontare il cappuccio sull'albero e avvitarlo **senza eccedere**. **NON** avvitare il cappuccio a fondo fino all'ultimo passaggio.

7. Montare i gruppi del blocco carrello ai lati dei bracci della piastra, come illustrato. Assicurare che la rondella di Teflon sia in posizione tra i bracci della piastra e i blocchi carrello.

8. Sollevare piano i bracci della piastra e riporli sui gruppi dell'albero.

9. Reinstallare le chiavette di bloccaggio sui blocchi carrello.

10. Una volta riassemblati tutti i componenti meccanici, accendere l'interruttore generale. La piastra si alzerà in posizione sollevata.

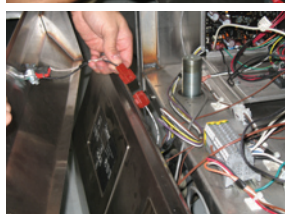
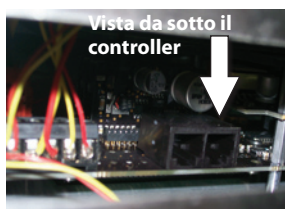
11. Mentre il cappuccio della tenuta ancora lento, "rodare" la nuova tenuta abbassando e alzando la piastra almeno due volte, premendo il tasto VERDE .

12. Dopo aver ripetuto la procedura per due volte, serrare il cappuccio con le viti.

AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE DI CONTROLLO (controllo principale)

LE ISTRUZIONI SEGUENTI SONO DA UTILIZZARE CON IL GARLAND ZIPGRADER PER CARICARE IL NUOVO SOFTWARE DI CONTROLLO SU UN CONTROLLO WATLOW (NP 4526975) E UN CONTROLLO MOTORE WATLOW (NP 4521682).

Per collegare e aggiornare il controllo principale (NP 4526975)

1. Rimuovere il pannello dei tasti superiore e inferiore.
   a. Rimuovere le viti dal pannello superiore per liberarlo.
   b. Abbassare attentamente il pannello superiore e rimuovere le viti dal pannello inferiore, da entrambi i lati.
   c. Rimuovere lo zoccolo e riporlo a terra.
   d. Scollegare le prese a pressione del connettore per consentire di spostare il pannello di controllo inferiore. Non scollegare la presa dell'interruttore generale. L'interruttore generale servirà per accendere e spegnere il grill.

2. Collegare il cavo telefonico a ZipGrader e al controllo.
   a. Collegare un'estremità del cavo a ZipGrader.
   b. Collegare l'altra estremità al controllo. Lo spinotto si trova sul lato inferiore del controllo.

3. Entrare in modalità di programmazione nel modo seguente:
   a. TENERE PREMUTI i tasti TEMP e CLOCK sul controllo. Accendere l'interruttore principale mentre SI TENGONO PREMUTI i due tasti per circa 3 secondi. Il controllo si accenderà come di consueto.
   b. Spegnere l'interruttore generale e attendere 10 secondi.
   c. Accendere l'interruttore generale. Il controllo dovrebbe visualizzare un messaggio come "MOD BOOT".

4. Iniziare a caricare il software nel modo seguente:
   a. Premere il tasto blu su ZipGrader.
   b. Controllare la connessione seriale e i LED di avanzamento nel modo indicato sul retro dello ZipGrader.

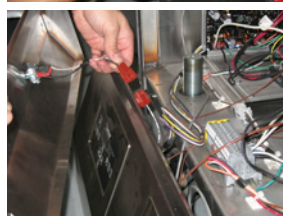
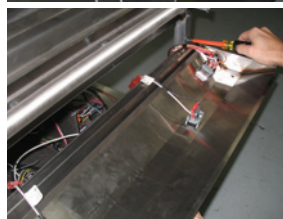
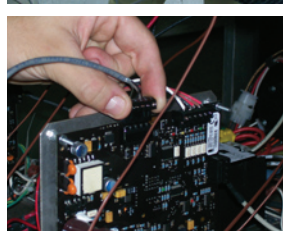
5. L'aggiornamento è completo quando il controllo visualizza "FULL DEFAULT" e quindi si spegne. ATTENDERE CHE ZIPGRADER E IL CONTROLLER SI SPENGANO AUTOMATICAMENTE.

6. Spegnere l'interruttore generale.

7. Distaccare il cavo telefonico RJ12 dal controllo e inserirlo in altri controllo. Ripetere i passaggi da 4 a 7 sino al completamento.

AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE DI CONTROLLO (controllo

Per collegare e aggiornare il controllo principale (NP xxxxxxxx)

1. Rimuovere il pannello dei tasti superiore e inferiore.
   a. Rimuovere le viti dal pannello superiore per liberarlo.
   b. Abbassare attentamente il pannello superiore e rimuovere le viti dal pannello inferiore, da entrambi i lati.
   c. Rimuovere lo zoccolo e riporlo a terra.
   d. Scollegare le prese a pressione del connettore per consentire di spostare il pannello di controllo inferiore. Non scollegare la presa dell'interruttore generale. L'interruttore generale servirà per accendere e spegnere il grill.

2. Collegare il cavo telefonico a ZipGrader e al controllo motore.
   a. Collegare il cavo telefonico a ZipGrader (se necessario).
   b. Collegare l'altra estremità al kit adattatore del controllo motore.
   c. Rimuovere il connettore Riacon a 4 pin COMM CABLE dal controllo motore.
   d. Riporre il connettore Riacon a 4 pin dallo ZipGrader collegato al controllo motore.

3. Iniziare a caricare il software nel modo seguente:
   a. Accendere il grill azionando l'interruttore generale.

NOTA: sul controllo lampeggerà ad alternanza ERROR COMMS

   b. Premere il tasto BLU su ZipGrader.
   c. Spegnere il grill mediante l'interruttore generale e attendere che i LED sul controllo di velocità motore si spengano completamente.
   d. Riaccendere il grill dall'interruttore generale.
   e. I LED di avanzamento sullo ZipGrader dovrebbero accendersi come indicato sul retro dell'unità.

4. Lasciare che lo ZipGrader si spegna automaticamente.

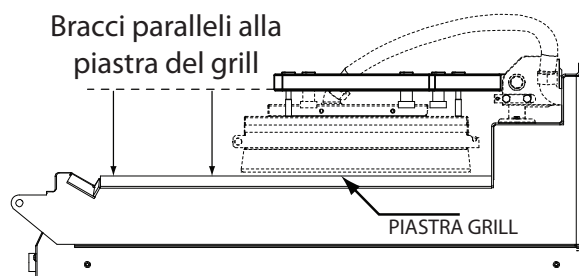
5. Spegnere l'interruttore generale.

6. Rimuovere il connettore Riacon a 4 pin dallo ZipGrader e reinserire il connettore Riacon a 4 pin COMM CABLE rimosso in precedenza.

7. Ripetere i passaggi da 3c a 6 sino al completamento.

8. Rimontare lo zoccolo e il pannello di controllo e riportare in servizio l'unità:
   a. Accendere l'interruttore generale.
   b. Premere il tasto ON sul controllo principale.
   c. Le piastre si abbassano automaticamente ed entrano in modalità PREHEAT (PRERISCALDAMENTO).
   d. Impostare l'ora del giorno desiderata mediante il tasto AM/PM.
   e. Lasciare che l'unità raggiunga la temperatura prestabilita e termini l'autocalibrazione.
   f. Verificare l'integrità della carne e regolare i tempi di cottura come necessario nel MODO MANUALE.

PER METTERE A LIVELLO I BRACCI PIASTRA

Perché il riconoscimento di prodotto funzioni correttamente e il controller riconosca il prodotto, i bracci della piastra devono essere paralleli alla superficie del grill o entro una certa tolleranza. La tolleranza ammessa è tra 0 e -0,3 unità di spostamento.

1. Porre la livella digitale sulla superficie del grill nel modo indicato e lasciare che si stabilizzi.

2. Azzerare la livella premendo il tasto "Zero".

3. Abbassare la piastra in posizione "OFF". La piastra deve PENDERE dai bracci. Porre la livella digitale sui bracci della piastra nel modo indicato.

NOTA: nella foto a destra, i cappucci del grasso che coprono i gruppi dei magneti sono stati rimossi. Ciò è NECESSARIO per assicurare una misurazione precisa con la livella.

IMPORTANTE

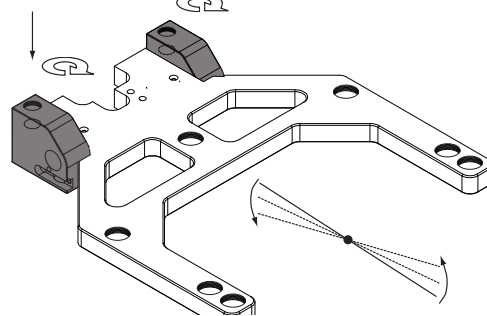
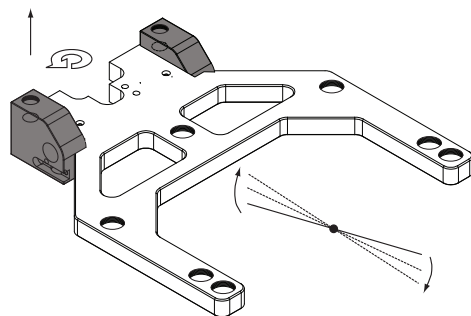
ASSICURARSI CHE LA LIVELLA SIA RIVOLTA ESATTAMENTE NELLO STESSO MODO COME AL PASSAGGIO 2.

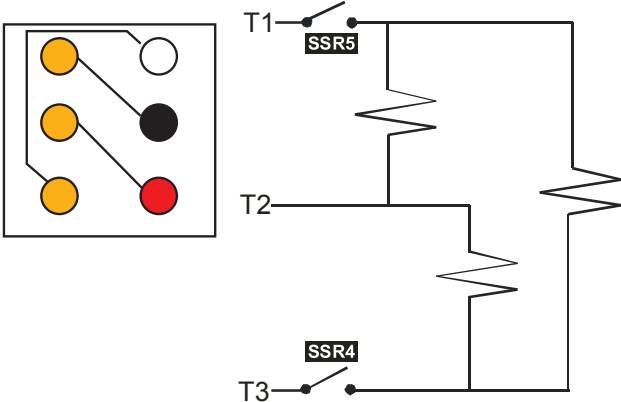
4. Se i bracci piastra devono essere regolati, avanzare al passaggio 5.

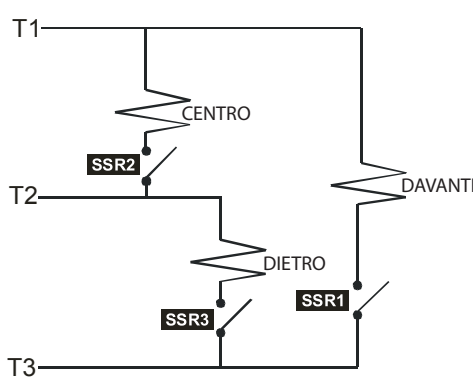
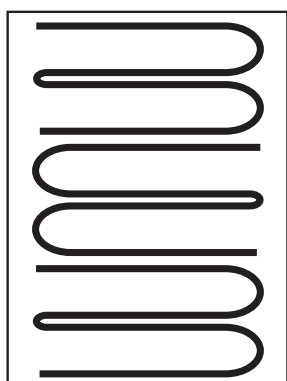
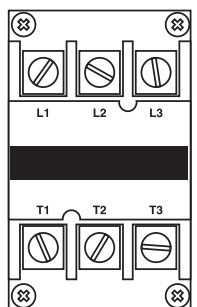
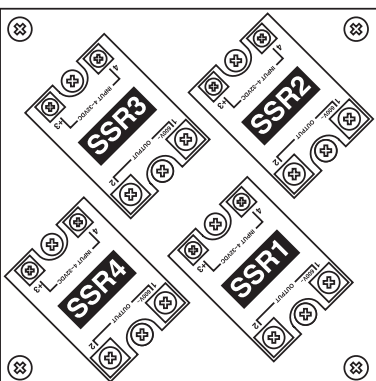
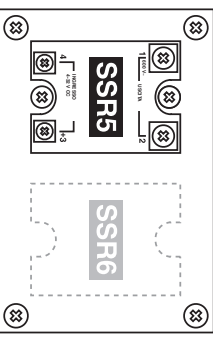
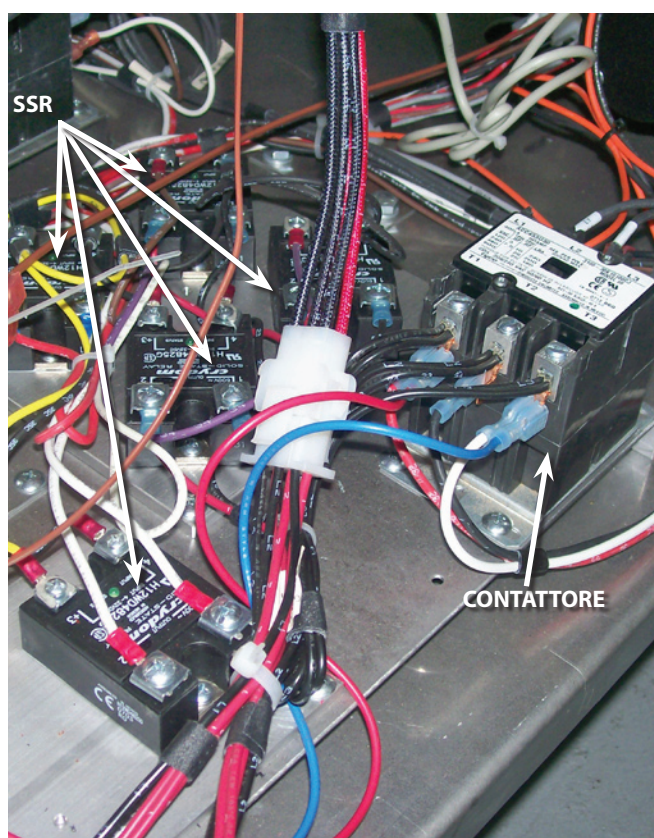
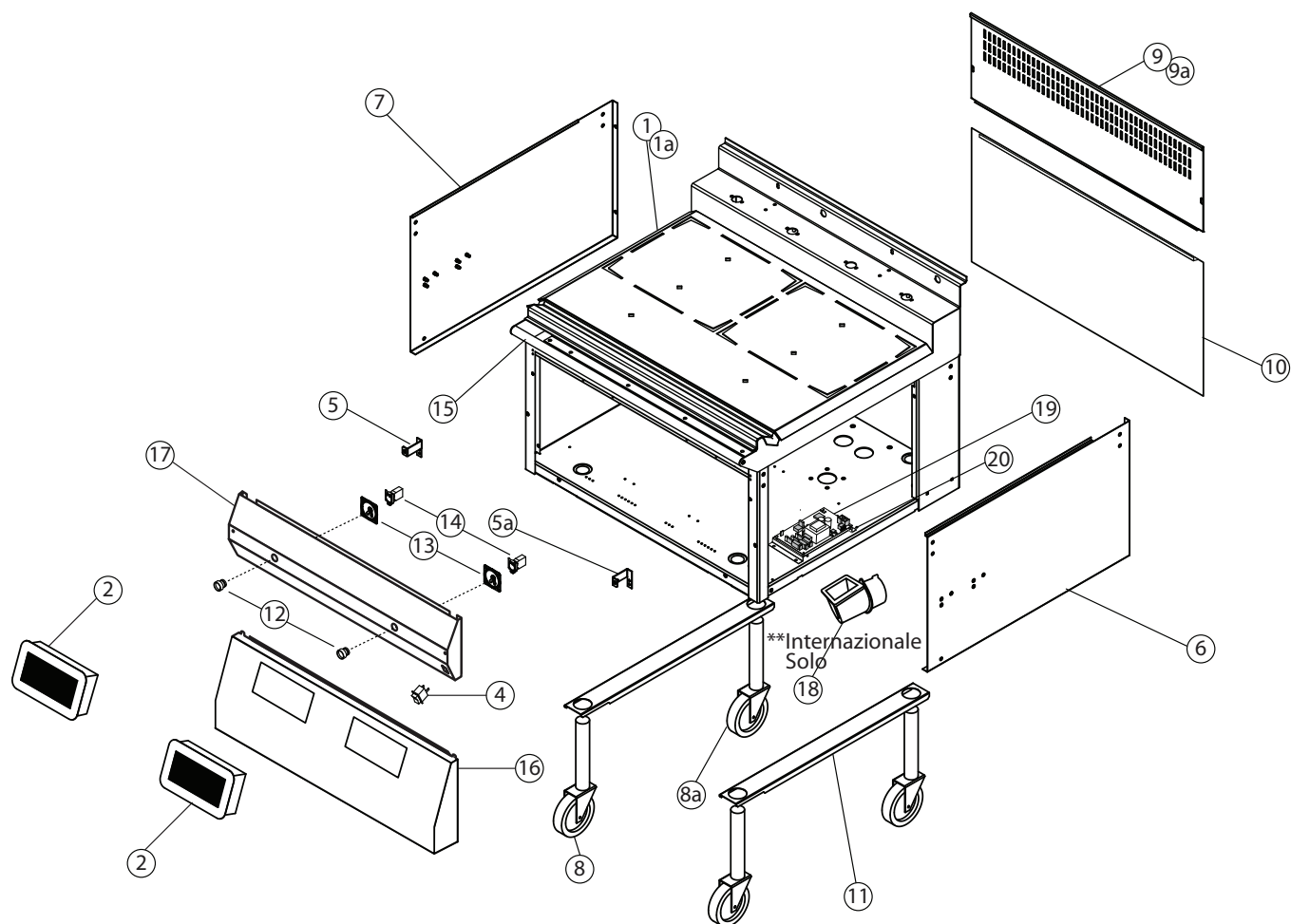
5. Rimuovere i cappucci del grasso dai punti di regolazione del braccio.

6. Quindi, rimuovere i controdadi di regolazione del braccio.

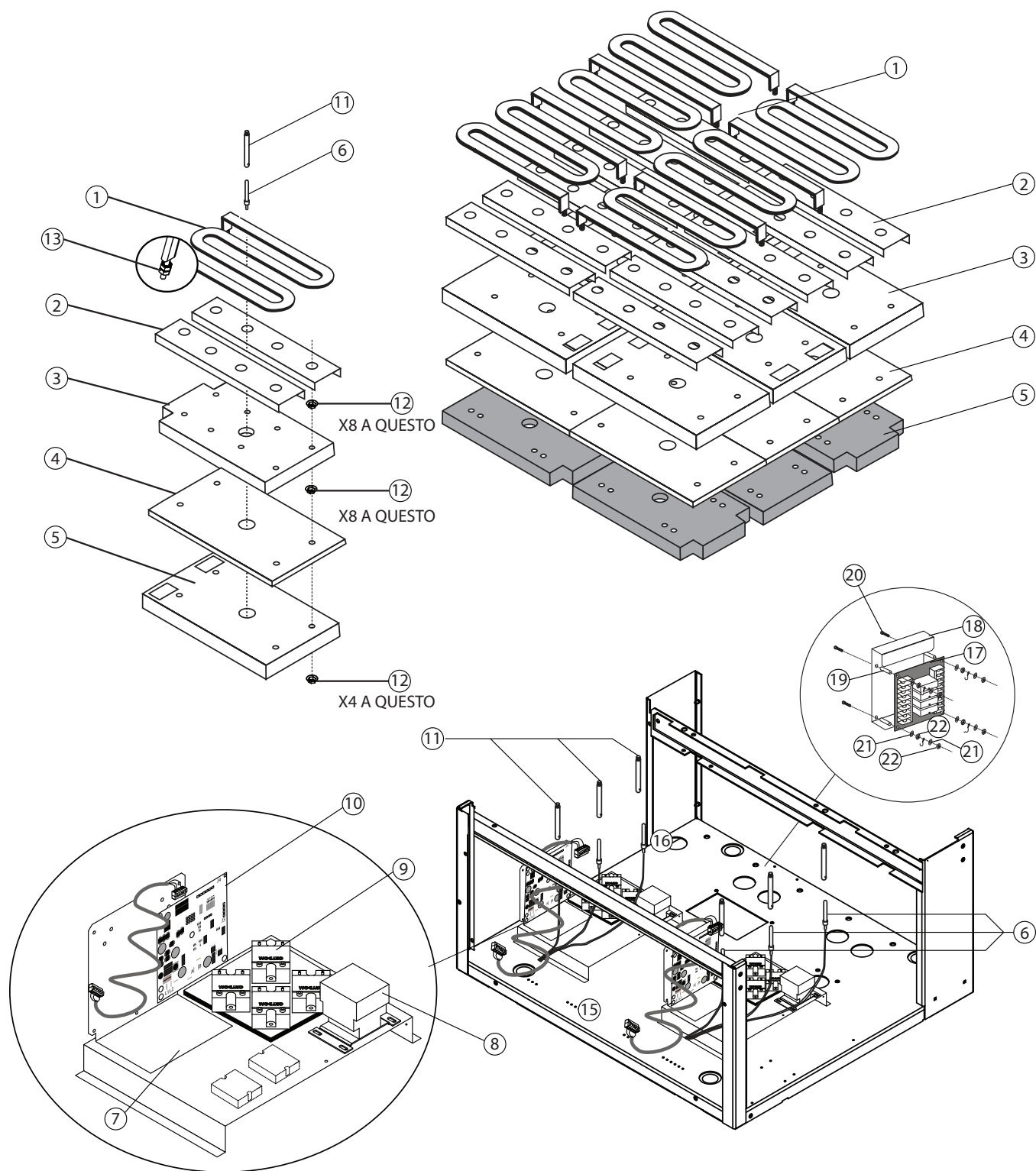
7. Regolare come necessario per mantenere a livello il braccio.

AVVITARE I REGOLATORI DEL BRACCIO IN ALTO IN SENSO ANTIORARIO

AVVITARE I REGOLATORI DEL BRACCIO IN BASSO IN SENSO ORARIO

- Avvitando IN BASSO i regolatori bracci si alza la parte anteriore dei bracci piastra.
- Avvitando IN ALTO i regolatori bracci si abbassa la parte anteriore dei bracci piastra.

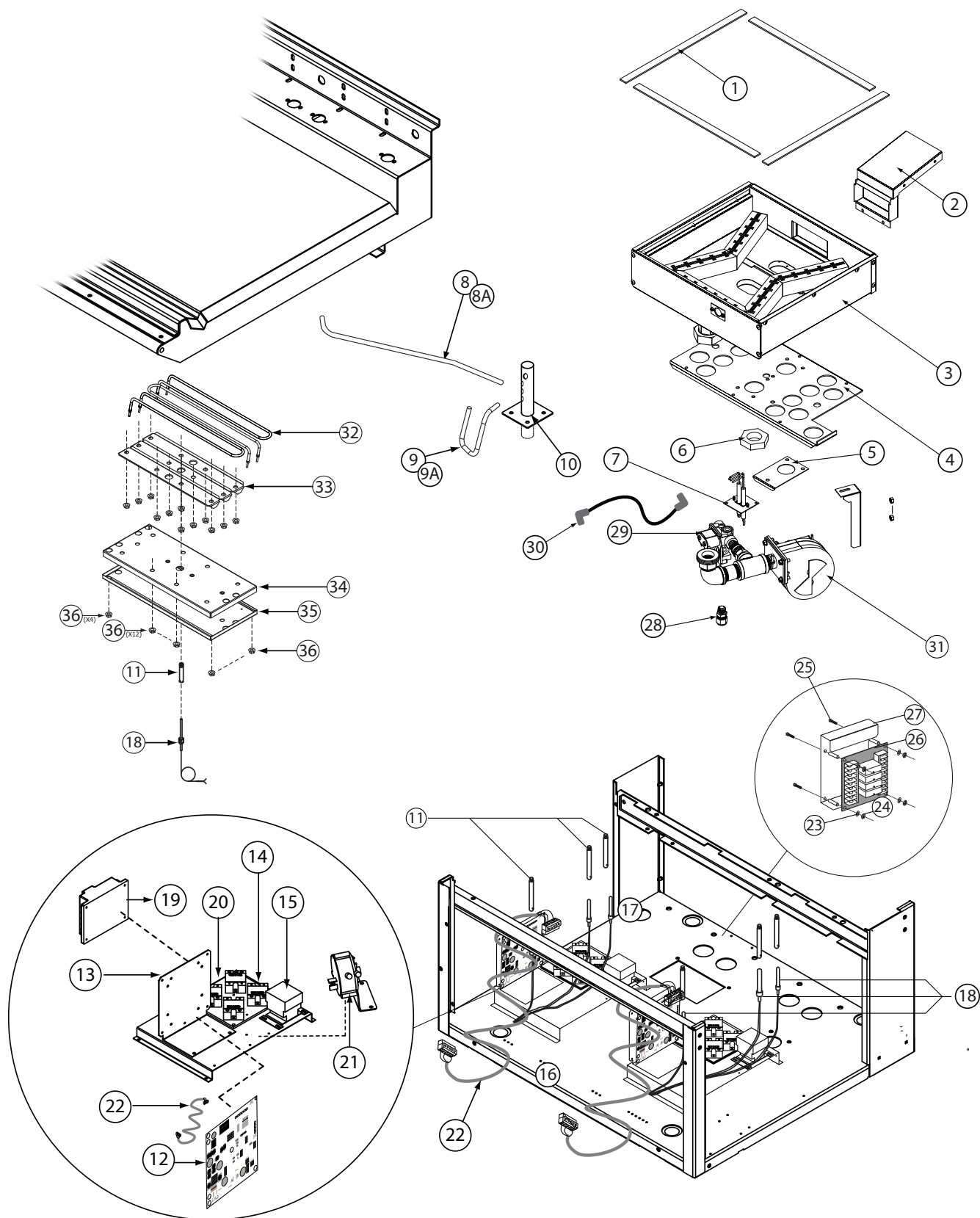
8. Ruotare in alternanza i dadi di regolazione sui lati sinistro e destro del braccio piastra nella direzione necessaria per mettere a livello i bracci.

9. Quando sono a livello, richiudere i controdadi e i cappucci del grasso.

ELEMENTI RISCALDANTI ELETTRICI (illustrazione di 1 corsia di cottura delle 2)

3100 WATT IN TOTALE (per piastra) (3 ELEMENTI a 1033 WATT CAD.)			
VOLT	AMP LINEA	AMP ELEMENTO	RESISTENZA
208	8.60	4.96	41,88 Ω
220	8.13	4.69	46,85 Ω
240	7.45	4.30	55,75 Ω

VOLT	AMP LINEA	AMP ELEMENTO	RESISTENZA
ELEMENTI POSTERIORE/CENTRALE/ANTERIORE 2500 WATT CAD.			
208	12.01	12.01	17,30 Ω
220	11.36	11.36	19,36 Ω
240	10.41	10.41	23,04 Ω

ID PARTI: ESTERNO GRILL; TUTTI I MODELLI

ID PARTI: ESTERNO GRILL; TUTTI I MODELLI

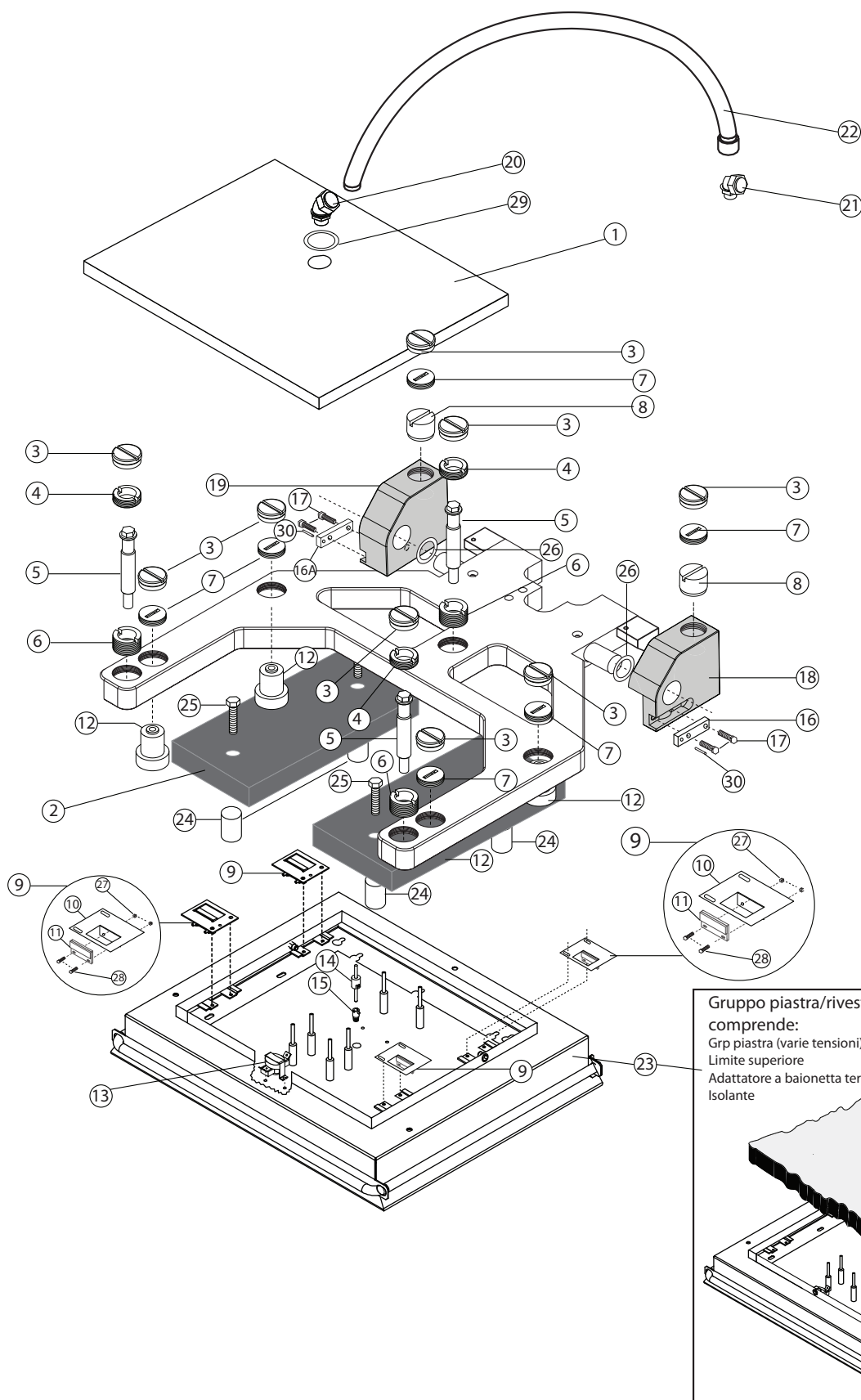
ARTICOLO N.	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	QTÀ
1	4526415	GRP PIASTRA, ELETTRICO	1
1A	4526417	GRP PIASTRA, GAS	1
2	4526975	CONTROLLER, WATLOW CON PRC	1
4	1872404	INTERRUTTORE GENERALE	
5	4526598	STAFFA PANNELLO ANTERIORE, SX	
5A	4526597	STAFFA PANNELLO ANTERIORE, DX	
6	4522552	LATO STRUTTURA, DX	
7	4522553	LATO STRUTTURA, SX	
8	4517563	ROTELLA ANTERIORE 5" CON FRENO	2
8A	1792003	ROTELLA POSTERIORE 5"	2
9	4525272	RETRO DIVISO, ALTO (ELETTRICO)	1
9A	4526443	RETRO DIVISO, ALTO (GAS)	1
10	4521436	RETRO DIVISO, BASSO	1
11	4523352	STAFFA DI BLOCCO GAMBA	2
12	1859605	TASTO, VERDE	
13	1859607	FERMO DI MONTAGGIO	
14	1859606	BLOCCO CONTATTO	
15	1808302	PORTA ASCIUGAMANO	
16	4527212	PANNELLO ANTERIORE, INFERIORE (PRC)	
17	4527211	PANNELLO ANTERIORE, SUPERIORE (PRC)	
18	1866501	PRESA MENNEKES 7 VIE (INTERNAZIONALE)	1
19	4527650	SCHEDA LONWORKS GATEWAY	1
20	4526611	STAFFA DI MONTAGGIO LONWORKS	1

ID PARTI: ELEMENTI GRILL; MODELLI ELETTRICI

ID PARTI: ELEMENTI GRILL; MODELLI ELETTRICI

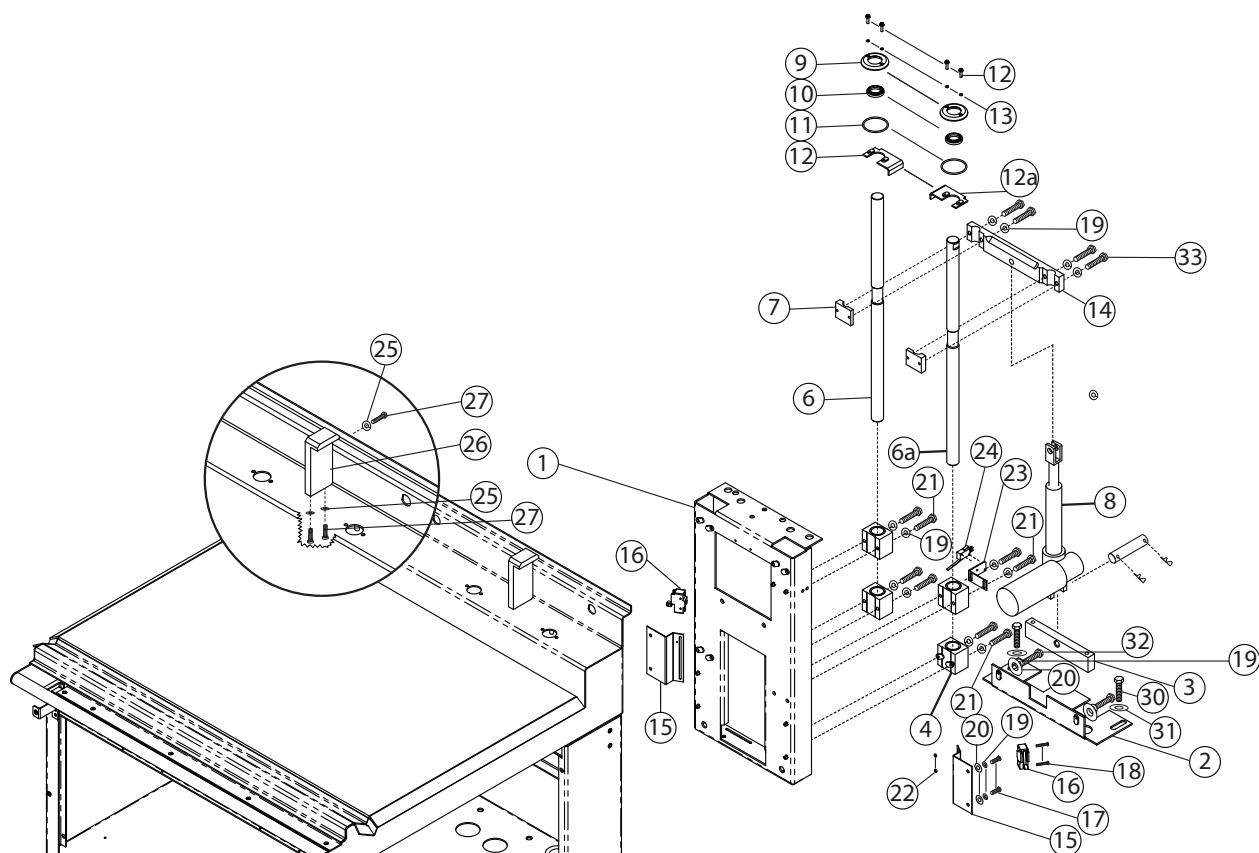
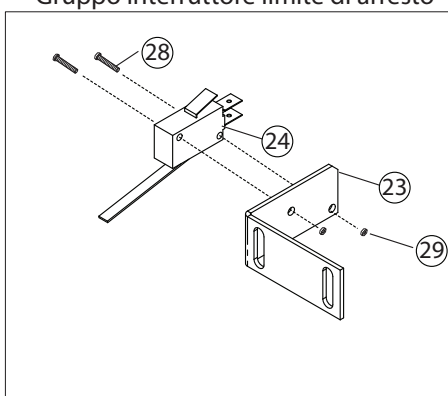
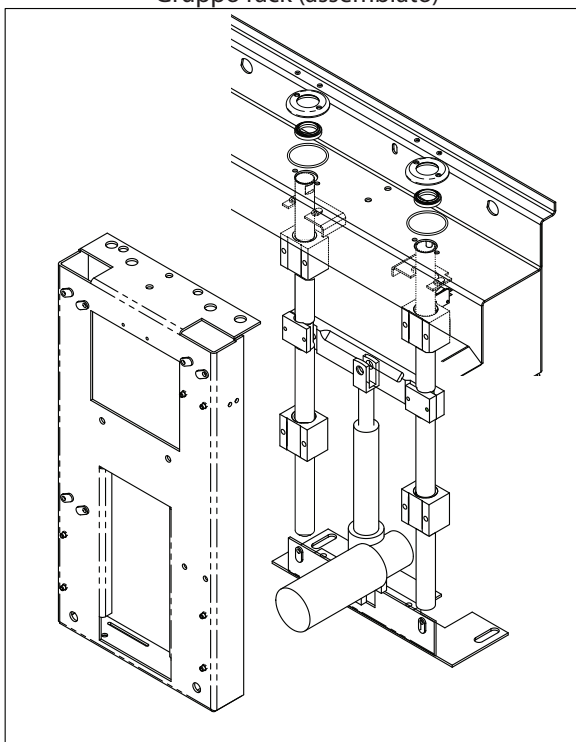
ARTICOLO N.	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	
			GRILL	ZONA.
1	1857207	ELEMENTO, 2500 W 208 V	6	3
	1857203	ELEMENTO, 2500 W 220 V	6	3
	1857209	ELEMENTO, 2295 W 230 V	6	3
2	1857302	MORSETTO ELEMENTO	12	6
3	1857401	STAFFA COPERTURA ELEMENTO	6	3
4	4526609	ISOLANTE (DA TAGLIARE A MISURA)	6	3
5	1857501	COPERTURA ISOLANTE ELEMENTO	6	3
6	4521318	TERMOCOPPIA; PIASTRA ELETTRICA GRILL	6	3
7	4521389	STAFFA DI CONTROLLO VELOCITÀ MOTORE	2	1
8	1637001	CONTATTORE 120 V	2	1
8	1637002	CONTATTORE 240 V	2	1
9	4526988	RELÈ STATO SOLIDO	10	5
10	4521682	CONTROLLO VELOCITÀ MOTORE	2	1
11	1859404	ADATTATORE A BAIONETTA	6	3
12	4518173	DADO 5/16-18		
13	4518666	BLOCCO DADO GEMELLO 10-32		
14	4521896	CAVO COMM	3	1
15	4522188	MORSETTIERA (COMPONENTI CONTROLLO)	1	1
16	4517674	MORSETTIERA (CONNESSIONE TRIFASE, GRILL ELETTRICO)	1	1
17	4522117	SCHEDA RELÈ VENTOLA A 2 VELOCITÀ CON DISTANZIATORI	1	1
18	4522120	STAFFA DI MONTAGGIO RELÈ VENTOLA A 2 VELOCITÀ	1	1
20		VITE		
21	8000202	RONDELLA		
22	8001209	DADO DI ZINCO ESAGONALE 6-32 CON ALETTA		

ID PARTI: BRUCIATORE GRILL; MODELLI A GAS

ID PARTI: BRUCIATORE GRILL; MODELLI A GAS

ARTICOLO N.	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	
			GRILL	ZONA.
1	4526711	NASTRO TESSUTO 1/8 X 3/4, LUNGH 15,5"	2	1
2	4526496	GRUPPO CANNA FUMARIA	2	1
3	4526489	GRUPPO BRUCIATORE	2	1
4	4526492	PIASTRA DI RINFORZO VASSOIO	2	1
5	4526967	PIASTRA DI CHIUSURA TUBO	2	1
6	1853301	DADO GAMBA 1-1/2X12	2	1
7	4526962	GRUPPO COMBINATO ELETTRODO	2	1
8	4526981	LINEA GAS	1	1
8A	4527751	LINEA GAS (CE)	1	1
9	4526980	LINEA GAS	1	1
9A	4527752	LINEA GAS (CE)	1	1
10	4517394	COLLETTORE INGRESSO GAS	1	1
11	1859404	ADATTATORE A BAIONETTA	6	3
12	4521682	CONTROLLO VELOCITÀ MOTORE	2	1
13	4521389	STAFFA DI CONTROLLO VELOCITÀ MOTORE	2	1
14	4526988	RELÈ STATO SOLIDO	10	5
15	1637001	CONTATTORE 120 V	1	1
15A	1637002	CONTATTORE 240 V	1	1
16	4522188	MORSETTIERA (COMPONENTI CONTROLLO)	1	1
17	4525397	MORSETTIERA (CONNESSIONE TRIFASE, GRILL A GAS)	1	1
18	1859403	TERMOCOPPIA		
19	1864901	MODULO ACCENSIONE 120 V		
19	4522571	MODULO ACCENSIONE PACTROL 230 V CE		
20	4516116	DISSIPATORE DI CALORE		
21	4517392	INTERRUTTORE PRESSIONE D'ARIA		
22	4521896	CAVO COMUNICAZIONE		
23	8000202	RONDELLA	4	4
24	8001209	DADO DI ZINCO ESAGONALE 6-32 CON ALETTA	4	4
25		VITE		
26	4522117	SCHEDA RELÈ VENTOLA A 2 VELOCITÀ CON DISTANZIATORI	1	1
27	4522120	STAFFA DI MONTAGGIO SCHEDA RELÈ VENTOLA A 2 VELOCITÀ	1	1
28	5272K198	3/8" CONNETTORE RETTO 7/16"	2	1
29	1864701	VALVOLA GAS (NAT/PL) 120 V CA	2	1
29A	4525846	VALVOLA GAS (NAT/PL) 230 V CA	2	1
30	1864803	CAVO ACCENSIONE		
31	4525845	MOTORE SOFFIATORE 120 V CA		
31A	4526139	MOTORE SOFFIATORE 230 V CA		
32	1857204	ELEMENTO RISCALDANTE 208 V 833 W		
32	1857205	ELEMENTO RISCALDANTE 220 V 833 W		
32	1857206	ELEMENTO RISCALDANTE 240 V 600 W		
33	1857303	STAFFA ELEMENTO RISCALDANTE		
34	1857502	COPERTURA ISOLANTE ELEMENTO		
35	1857402	COPERTURA ELEMENTO		
36	4518173	DADO 5/16-18		

ID PARTI: GRUPPO PIASTRA SUPERIORE; TUTTI I MODELLI

ID PARTI: GRUPPO PIASTRA SUPERIORE; TUTTI I MODELLI

ARTICOLO N.	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	
			GRILL	PIASTRA
1	4526953	COPERCHIO PIASTRA	2	1
2	4526982	PESO PIASTRA	4	2
3	1859102	CAPPUCCIO REGOLATORE PIASTRA	16	8
4	4521793	CONTRODADO REGOLATORE PIASTRA	6	3
5	4524062	BULLONE DI SPALLA (ESAGONALE)	6	3
6	1859101	DADO REGOLATORE PIASTRA	6	3
7	1859103	CONTRODADO SEDE MAGNETE	12	6
8	4526451D	VITE DI LIVELLAMENTO PIASTRA	4	2
9	4526437	GRUPPO CONTATTO REED	8	4
10	4526438	STAFFA CONTATTO REED	8	4
11	4521314	CONTATTO REED	8	4
12	4524064	GRUPPO MAGNETE	8	4
13	1781301	LIMITE SUPERIORE (RESET AUTOMATICO)	2	1
13	1866601	LIMITE SUPERIORE (RESET MANUALE) *** SOLO ESPORTAZIONE	2	1
14	4521711	TERMOCOPPIA, PIASTRA	2	1
15	1859402	ADATTATORE A BAIONETTA	2	1
16	4526451C	CHIAVETTA BLOCCAGGIO PER BLOCCO CARRELLO DX	2	1
16A	4526452C	CHIAVETTA BLOCCAGGIO PER BLOCCO CARRELLO SX	2	1
17	8003406	BULLONE ESAGONALE 1/4-20 X 1"	4	2
18	4526451	GRUPPO BLOCCO CARRELLO DX	2	1
19	4526452	GRUPPO BLOCCO CARRELLO SX	2	1
20	1854504	1/2 IN X 45 GRADI - RACCORDO LIQUID TIGHT	2	1
21	4521709	1/2 IN X 90 GRADI - RACCORDO LIQUID TIGHT	2	1
22	1854403	CANALINA ATX-11 NERA	2	1
23	4526525	GRUPPO PIASTRA; 208 V	2	1
		GRUPPO PIASTRA; 220 V	2	1
	4526601	GRUPPO PIASTRA; 230 V	2	1
		GRUPPO PIASTRA; 240 V	2	1
24	4526983	DISTANZIATORE PESO PIASTRA	8	4
25		SHCS 1/4-20X3" LG. STL	8	4
26	1855903	RONDELLA TEFLON	4	2
27	8001506	DADO CON RONDELLA 4-40 INOX	16	8
28	4526536	HH MS 4-40X1/2" 18-8 INOX	16	8
29	4525542	RONDELLA GORETEX	4	2
30		PERNO FILETTATO INOX 3/16"X1"	8	4
NS	4526609	ISOLANTE PIASTRA	2	1

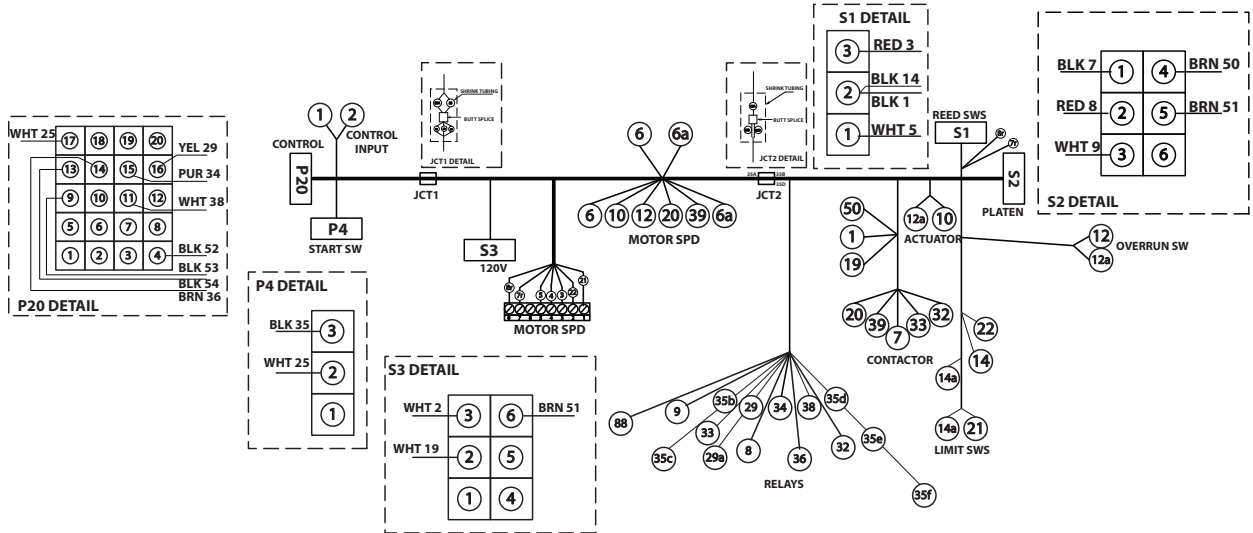
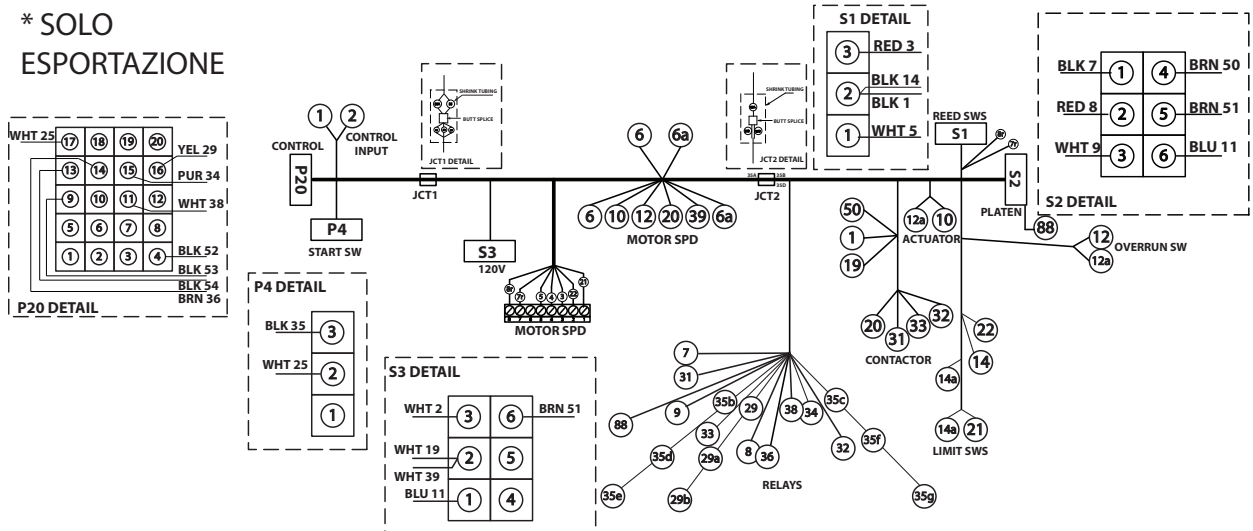
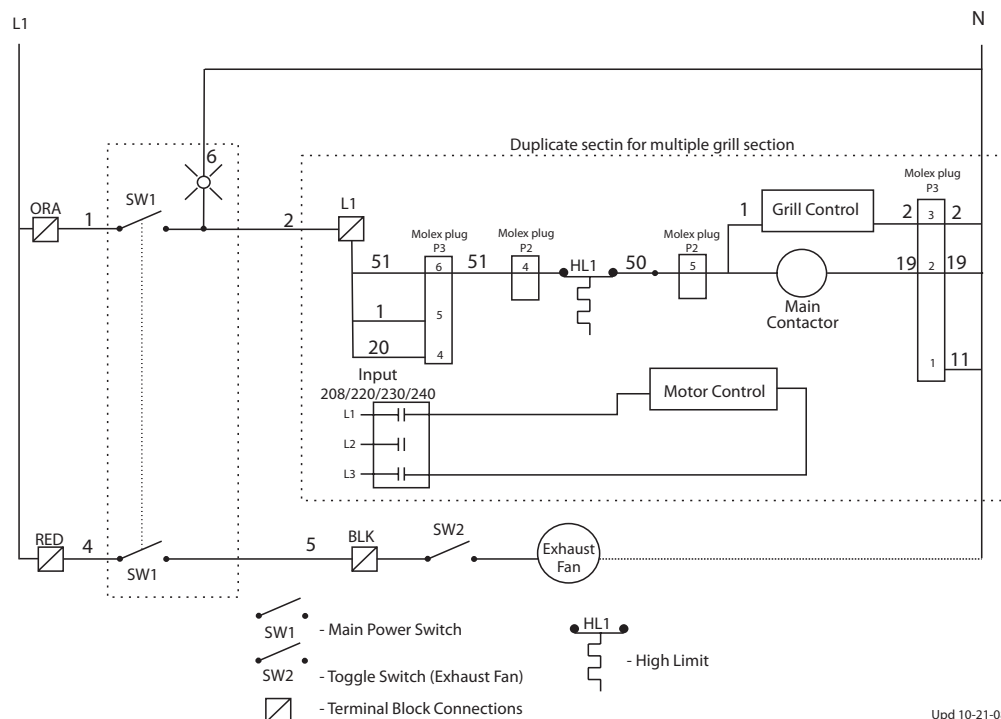
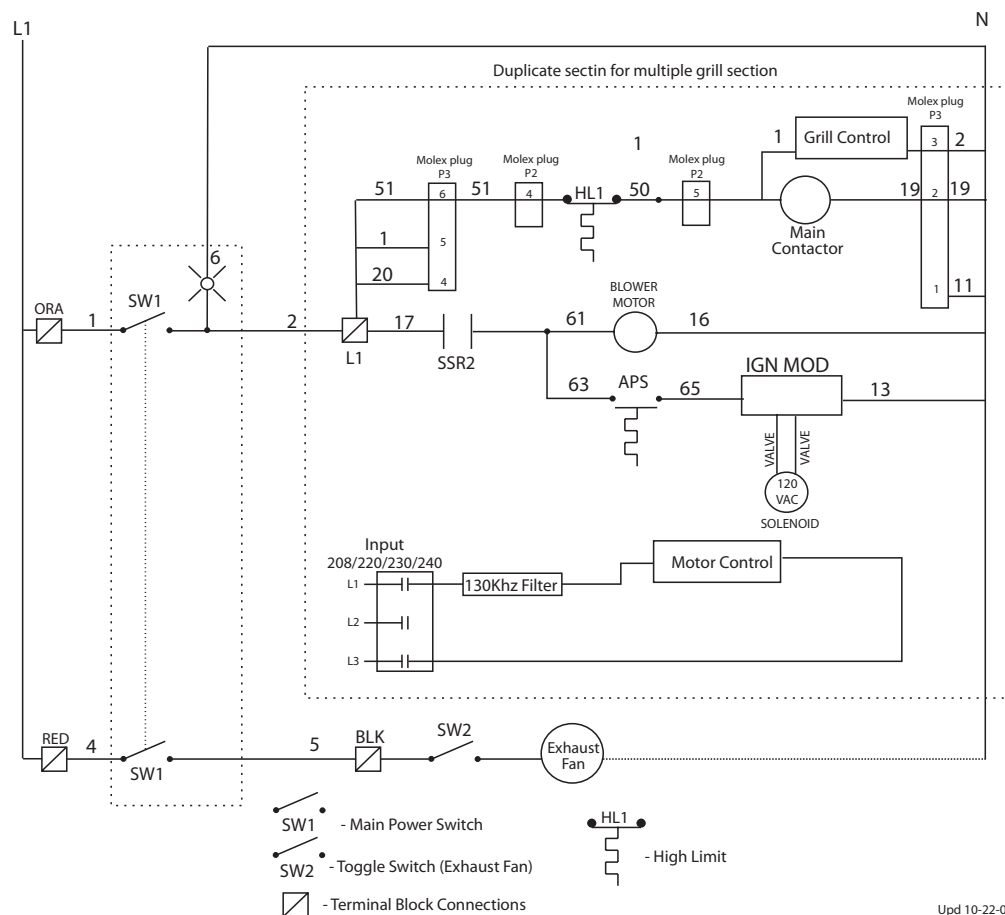
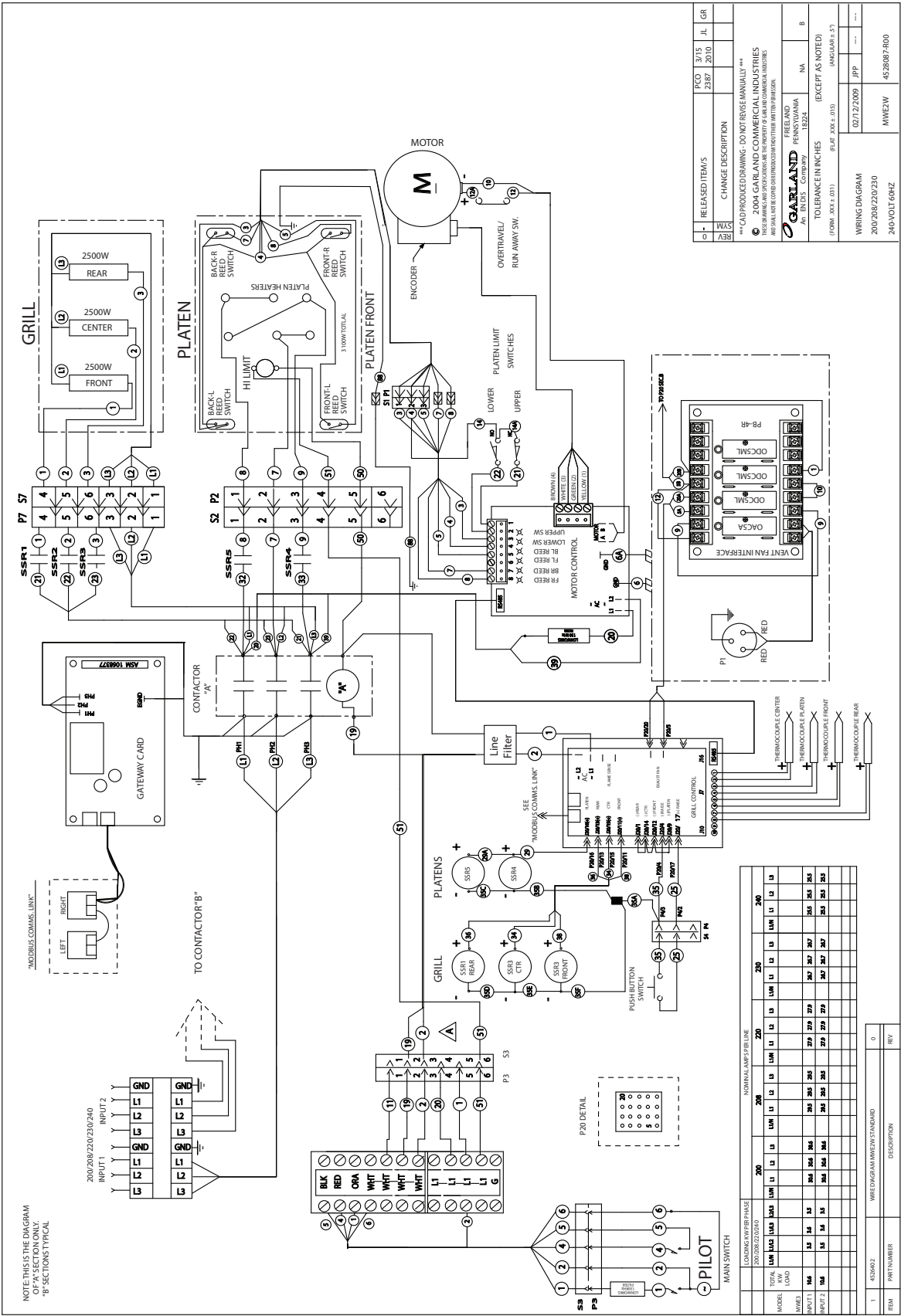
ID PARTI: MECCANISMO DI SOLLEVAMENTO PIASTRA; TUTTI I MODELLI

ID PARTI: MECCANISMO DI SOLLEVAMENTO PIASTRA; TUTTI I MODELLI

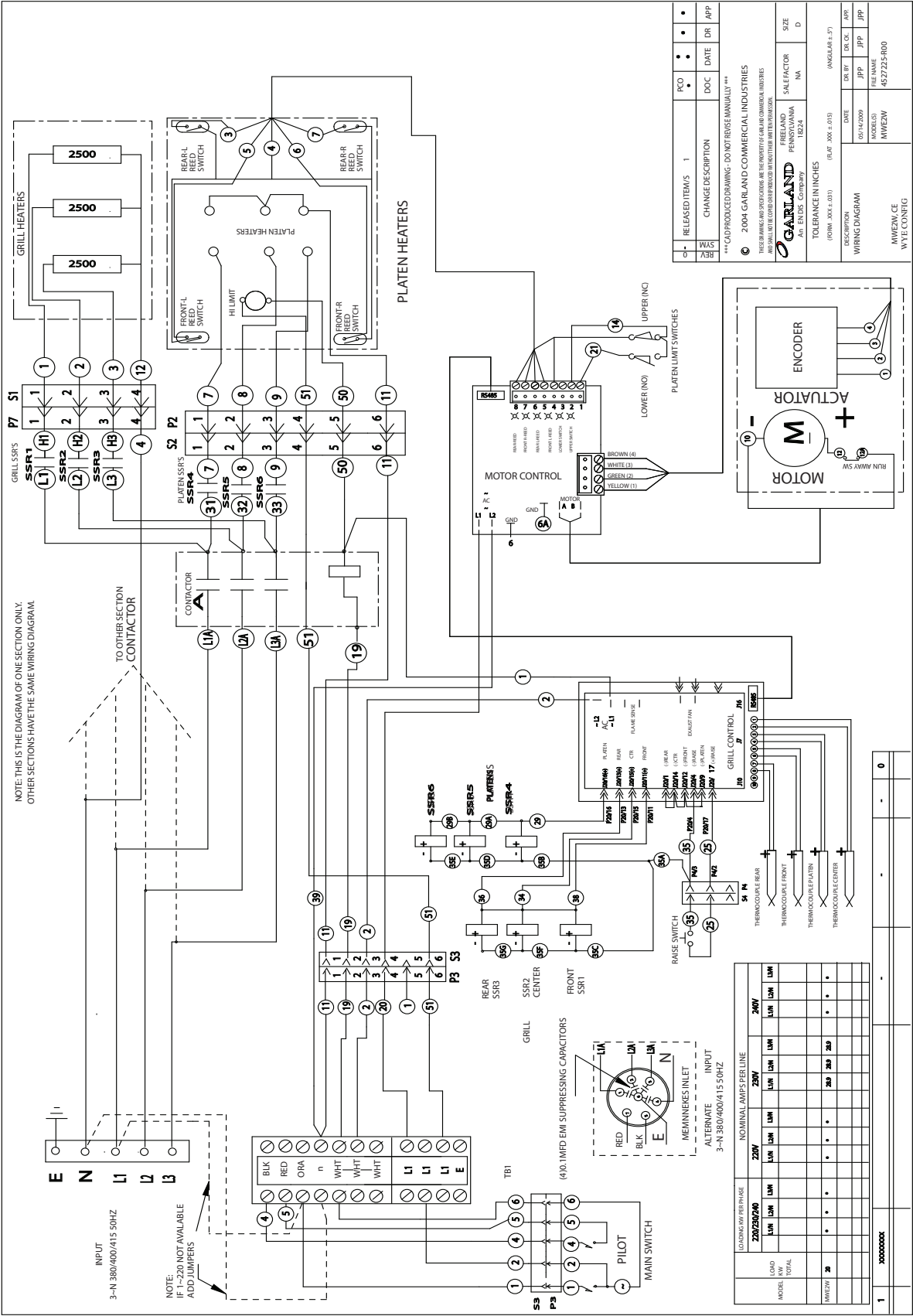
ARTICOLO N.	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	QTÀ
1	4526420	TELAIO ATTUATORE, VERNICIATO	2
2	4526446	STAFFA TELAIO ATTUATORE, VERNICIATO	12
3	1858001	MONTAGGIO MANIGLIONE ATTUATORE	3
4	1858199	GRUPPO SUPPORTO	4
6	4526451	CARRELLO BRACCIO, GRUPPO ALBERO (DX)	
6A	4526452	CARRELLO BRACCIO, GRUPPO ALBERO (SX)	
7	4518788	MORSETTO ELEMENTO TRASVERSALE ATTUATORE, VERNICIATO	
8	4525541	ATTUATORE LINEARE	3
9	1857703	CAPPUCCIO TENUTA	
10	4526311	TERGITENUTA ALBERO, NERO	
11	1874201	O-RING CAPPUCCIO TENUTA	
12	1863396	STAFFA CAPPUCCIO TENUTA, S/W SX (VERNICIATA)	
12A	1863397	STAFFA CAPPUCCIO TENUTA, S/W DX (VERNICIATA)	
13	1874301	O-RING N. 8-32	
14	4522318	ELEMENTO TRASVERSALE, VERNICIATO	
15	4526419	STAFFA INTERRUTTORE LIMITE	
16	1855601	INTERRUTTORE LIMITE	
17	225233	VITE 10-24X3/4"	
18	8003427	VITE 6-32X1"	
19	8000203	ROSETTA	
20	8000303	RONDELLA	3
21	8003424	BULLONE 1/4-20X2"	3
22	8001221	DADO 6-32	3
23	4526529	STAFFA INTERRUTTORE	6
24	1855604	INTERRUTTORE LIMITE (EXTRA CORSA)	6
25	8000206	ROSETTA 5/16"	-
26	4526453	BLOCCO PERNO	6
27	8003410	BULLONE 5/16-18X3/4"	12
28	8003301	VITE 4-40X1"	3
29	8001505	DADO 4-40	6
30	4522079	BULLONE 7/16-14X1-1/4	
31	8000325	RONDELLA	
32	8003404	VITE 1/4-20X3/4"	
33	8003423	BULLONE 1/4-20X1-1/4"	

ID PARTI: CABLAGGI PREASSEMBLATI; TUTTI I MODELLI

ID PARTI: CABLAGGI PREASSEMBLATI; TUTTI I MODELLI

ID PARTI: CABLAGGI PREASSEMBLATI; TUTTI I MODELLI

4527096 - Cablaggio principale

4522629 - Cablaggio principale - SOLO MODELLI PER ESPORTAZIONE

CIRCUITO DI CONTROLLO 120 V; MWE2W

CIRCUITO DI CONTROLLO 120 V; MWG2W

SCHEMA CABLAGGIO: MWE2W 200/208/220/240 V, 60 Hz

SCHEMA CABLAGGIO: MWE2W 3~ N, 400 V, 50 Hz

MODEL	LOAD KW TOTAL	LOADING KW PER PHASE 220/230/240 L1/N	L2/N	L3/N	NOMINAL AMPS PER LINE 220V L1/N	L2/N	L3/N	230V L1/N	L2/N	L3/N	240V L1/N	L2/N	L3/N
MWE2W	20	•	•	•	•	•	•	28.9	28.9	28.9	•	•	•

SCHEMA CABLAGGIO: MWG2W 200/208/220/240 V, 60 Hz

SCHEMA CABLAGGIO: MWG2W 3~ N, 400 V, 50 Hz

INDICE

INDICE (segue)

V